

RABANADA DE BANANAS

INGREDIENTES

10 fatias de pão francês adormecido cortadas na diagonal

1/2 litro de leite batido com 1 banana prata e 2 colheres de açúcar

Açúcar e canela

3 ovos

Óleo (para fritar)

MODO DE PREPARO

Coloque uma frigideira no fogo com 03 dedos de óleo (de boa qualidade)

Mantenha o fogo brando enquanto mergulha as fatias no leite batido com a banana e açúcar.

Mergulhe as fatias de pão a cada duas, esprema o excesso de leite e passe nos ovos(previamente misturado claras e gemas)

Coloque na frigideira com o óleo quente, vire quando já estiver moreninha.

Escorra em papel para absorver a gordura e passe no açúcar com canela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54855-rabanada-de-bananas.html>