

RABANA DE FORNO À LA NANDA.SANT

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 ovos inteiros
- Óleo para untar
- Açúcar e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite, o leite condensado e os ovos. Bata até que tudo fique bem misturado.

Unte a forma com bastante óleo e reserve.

Deixe o forno aquecendo.

Coloque o líquido em uma vasilha e mergulhe as fatias de pão até que fiquem bem úmidas. É importante não espremer as fatias de pão!

Acomode as fatias na forma e cubra com papel alumínio para que não evapore o líquido.

Deixe no forno até que perceba que elas já douraram na parte de baixo. Vire as fatias e cubra novamente para levar ao forno por mais alguns minutos. Quando perceber que elas estão quase dourando, retire o papel alumínio e deixe terminar de assar.

Quando suas rabanadas estiverem assadas, passe na mistura de canela e açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55107-rabana-de-forno-a-la-nanda-sant.html>