

RABANADA DOCINHA

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 lata e meia de leite condensado
3 ovos
1 pão de rabanada
5 gotas de essência de baunilha
Óleo (para fritar)
Açúcar
Canela

MODO DE PREPARO

Corte o pão de rabanada em tamanho médio e reserve.

Bata os três ovos com um garfo e coloque as cinco gotinhas de baunilha para não ficar com cheiro de ovo. Reserve.

Num recipiente misture bem o leite condensado com o leite.

Coloque óleo suficiente para fritar as rabanadas, elas devem boiar no óleo.

Mergulhe as rodela de pão primeiro no leite misturado com leite condensado. Deixe lá por mais ou menos um minuto ou até ter certeza de que ela está completamente encharcada pela mistura.

A seguir coloque as rodela de pão numa peneira ou escurridor de macarrão para que saia o excesso.

Depois passe as rodela rapidamente pelos ovos e leve para fritar.

Deixe fritando até que elas fiquem douradinhas.

Se o óleo ficar escuro com pedacinhos é só passar por um pano para limpá-lo.

No final misture o açúcar com a canela e está pronta sua rabanada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55446-rabanada-docinha.html>