

RABANADA ESPECIAL

INGREDIENTES

1 pão de rabanada

1 vidro de leite de coco

1 lata de leite condensando

1 copo de leite 200 ml

4 ovos inteiros

Óleo para fritar

Açúcar e canela

MODO DE PREPARO

Corte o pão de rabanada em rodelas 3 cm.

Bata no liquidificador os demais ingredientes por 5 minutos.

Depois de bem batido coloque em uma tigela e umedeça os pães já cortado em rodelas.

Frite em pouco óleo (limpe sempre o óleo).

Coloque numa tijela com papel toalha e deixe esfriar.

Faça a mistura do açúcar e da canela e passe as rabanadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55524-rabanada-especial.html>