

RABANADA ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 pão de rabanada
- 1 vidro de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 1 copo de leite 200 ml
- 4 ovos inteiros
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela

MODO DE PREPARO

Corte o pão de rabanada em rodela 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 rodela.

Frite em pouco óleo (limpe sempre o óleo).

Coloque numa tigelha com papel toalha e deixe esfriar.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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