

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 tigela 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>