RABANADA COM CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

5 pães franceses cortado em diagonal

1 litro de leite

4 ovos ligeiramente batidos

150 g de açúcar

150 ml de água

1 canela em pau

Suco de 2 laranjas

Raspas da casca da laranja

MODO DE PREPARO

PARA AS RABANADAS:

Para as rabanadas:Mergulhe as fatias no leite, depois nos ovos e coloque para fritar no óleo quente,

retire-as e coloque em papel toalha.

PARA A CALDA:

Para a calda:Leve ao fogo, a água, a canela e o açucar, deixe ferver até formar uma calda em ponto fio, após acrescente o suco da laranja e deixe engrossar a calda novamente.

Coloque as rabanadas em um refratário, regue com a calda e jogue por cima as

raspas de laranja.

Se desejar, pode passar as rabanadas no açucar e canela e depois, regar com um fio de calda por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55527-rabanada-com-calda-de-laranja.html