

RABANADA NATALINA DE PÃO FRANCÊS

INGREDIENTES

5 pães franceses amanhecidos

5 xícaras de chá de leite

Açúcar a gosto

Canela a gosto

2 ovos

MODO DE PREPARO

Corte os pães em tiras grossas, de mais ou menos 4 cm.

Em um prato fundo misture o leite, o açúcar e a canela e reserve.

Em um outro prato fundo, quebre os 3 ovos e misture-os com a ajuda de um fuet.

Reserve.

Pegue uma tira de pão e embeba-a na mistura do leite até encharcar e depois leve-a rapidamente nos ovos e depois volte para o leite.

Repita o processo de leite, ovo, leite em todos os pãezinhos frite em óleo quente.

Depois, é só passar açúcar e canela nas rabanadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/56001-rabanada-natalina-de-pao-frances.html>