

RABANADA ESPECIAL DA NEIDE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite comum.
- 1 copo de vinho tinto
- 3 ovos
- 3 pães de Rabanada ou se preferir 10 pãezinhos franceses
- açúcar refinado
- Canela em pó
- Óleo para a fritura

MODO DE PREPARO

Misture os 3 primeiros ingredientes, bata os ovos separados e depois misture tudo.

Corte o pão em fatias não muito grossas.

Deixe o óleo bem quente e molhe as fatias na calda, levando direto para serem fritas, assim evita que elas fiquem muito moles.

Depois de fritas, misture a canela com o açúcar e polvilhe as rabanadas.

Deixe esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56090-rabanada-especial-da-neide.html>