

DELICIOSAS RABANADAS AO MEL

INGREDIENTES

- 1 pão filão doce amanhecido
- 250 ml de água filtrada
- 350 ml de mel ou o quanto baste
- 3 ovos inteiros ligeiramente batidos
- Óleo para fritar (o suficiente para mergulhar as rabanadas)
- Açúcar e canela para polvilhar a gosto

MODO DE PREPARO

Numa vasilha misture a água e o mel (reserve).

Em outro recipiente coloque os ovos batidos (reserve).

Corte o pão em fatias grossas na diagonal então passe o pão na mistura de mel sem encharcar e depois no ovo, frite em óleo quente, escorra e polvilhe açúcar com canela a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56207-deliciosas-rabanadas-ao-mel.html>