RABANADA DE FORNO LIGHT

INGREDIENTES

1 pão de rabanada

1 litro de leite desnatado

1/2 lata de leite condensado diet

3 ovos médios

Açúcar diet a gosto

Canela á gosto

MODO DE PREPARO

Corte o pão em fatias largas.

Misture os ovos com o leite desnatado e a 1/2 lata de leite condensado diet, pegue cada fatia de pão já cortado e mergulhe nos ingredientes misturados.

Coloque em uma forma grande forrada com papel aliminío. Leve ao forno médio até dourar as fatias de pão.

Após retirá-las do forno, passe as rabanadas no açucar já misturado com a canela e se desejar jogue a outra parte do leite condensado que sobrou em cima das mesmas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56247-rabanada-de-forno-light.html