

# 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 aliminíó. Leve ao forno médio até dourar as fatias de pão.

Após retirá-las do forno, passe as rabanadas no açúcar 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>