

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 alumínio. 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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