RABANADA FÁCIL, RÁPIDA E DELICIOSA DA CRISTIANE

INGREDIENTES

1 litro de leite

3 ovos inteiros

1 colher de sopa de margarina

1 litro de óleo para fritar

1 pão para rabanada

100 g de canela em pó

300 g de açúcar fino

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador 1 litro de leite, os 3 ovos inteiros, 1 colher de sopa de margarina, 1 colher de sobremesa de canela em pó, bata por 3 minutinhos apenas.

Corte 1 pão para rabanada em fatias de dois dedos cada fatia.

Coloque a mistura do liquidificador em uma tigela e coloque as fatias de pão para absorver o líquido, coloque em uma travessa.

E em uma panela funda que caiba de três fatias em três fatias para fritar. Esquente o óleo em fogo baixo e frite.

Coloque na mistura feita em uma tigela os 100 g de canela em pó e os 300 g de açúcar fino e reserve para depois de fritar passar as fatias uma a uma até ficar bem envolvidas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56322-rabanada-facil-rapida-e-deliciosa-da-cristiane.html