

RABANADA FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

- 3 pães franceses (50g) amanhecidos
- 4 ovos
- 1 xícara de leite (240ml)
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha
- Óleo suficiente para cobrir as fatias durante a fritura
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de canela em pó

MODO DE PREPARO

- Corte os pães em fatias com mais ou menos 2 cm de espessura
- Em uma tigela ou prato fundo, bata vigorosamente os ovos junto com o leite e a essência de baunilha
- Aqueça o óleo em uma frigideira ou panela de lateral alta
- Mergulhe as fatias no ovo batido com o leite (não deixe muito tempo para não desmanchar o pão)
- Frite as fatias em óleo bem quente virando
- Após a fritura coloque para esfriar em papel absorvente
- Misture o açúcar e a canela
- Coloque as fatias já fritas numa vasilha plástica com tampa, acrescente a mistura de açúcar e canela
- Tampe e chacoalhe a vasilha para que o açúcar e a canela grudem nas rabanadas
- As receitas tradicionais de rabanadas pedem para mergulhar as fatias de pão em leite adoçado com açúcar ou leite condensado e depois no ovo batido

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/6792-rabanada-facil-de-fazer.html>