

RABANADA RECHEADA COM DOCE DE LEITE OU CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

pão de rabanada
150 g de creme de avelã
150 g de doce de leite
1 xícara de leite
3 ovos
1/2 lata de leite condensado
1 litro de óleo
1 xícara de açúcar refinado
1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Corte o pão de rabanada em rodela
Em seguida, faça um pequeno furo na lateral de cada rodela de pão
Usando um saco de confeiteiro, recheie
À parte, misture os ovos e o leite condensado no leite em um recipiente
Passe as rodela de pão recheado nessa mistura
Na sequência, frite
Finalize passando as rabanadas na mistura de açúcar e canela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6825-rabanada-recheada-com-doce-de-leite-ou-creme-de-avela.html>