

# RABANADA NATALINA

## INGREDIENTES

4 gemas de ovo  
2 latas de leite condensado  
canela em pó para polvilhar  
1 caixa de leite de vaca  
2 xícaras de açúcar refinada  
12 pães dormidos  
1 lata de óleo

## MODO DE PREPARO

Corte o pão em rodelas como se fosse fazer torradas  
Em seguida, em uma vasilha preparada, despeje o leite e faça o mesmo com o leite condensado em outra vasilha  
Separe as gemas das claras dos ovos  
Molhe o pão no leite e deixe por dois minutos, depois, leve nas gemas e, em seguida, no leite condensado e reserve  
Pegue uma frigideira para fritar  
Observe se o óleo está em uma temperatura boa pra fritura  
Frite os pães  
Depois de fritos, polvilhe com canela e açúcar refinado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6845-rabanada-natalina.html>