RABANADA DE FORNO

INGREDIENTES

pão de forma

1 caixa de leite condensado

4 xícaras (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de açúcar

4 ovos

1 colher (sopa) de essência de baunilha

açúcar e canela para polvilhar

margarina para untar o refratário

farinha de trigo para untar o refratário

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite de vaca, o leite condensado, os ovos, o açúcar e a essência de baunilha

Unte um refratário com margarina e farinha de trigo polvilhado

Tire a casca nas laterais do pão de forma e faça uma camada de pão no refratário

Coloque um pouco menos da metade do líquido em cima dessa camada de pão

Faça uma nova camada de pão e coloque o restante de líquido por cima

Dê uma leve apertada nas fatias de pão com uma colher para melhor absorção do líquido

Polvilhe por cima açúcar e canela a gosto

Coloque no forno por 40 minutos em temperatura a 160

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9072-rabanada-de-forno.html