

Rabanada

RECEITAS

PRODUTOS



HISTÓRIA

CONTATO

INGREDIENTES

3 xícaras de leite (600ml)
1 xícara de Açúcar Mascavo
1 xícara de Alimento à base de Glicose ou Mel
4 ovos
8 pães amanhecidos cortados em fatias de 1,5cm
Açúcar e canela a gosto
Óleo suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture bem o leite, o açúcar, o alimento a base de glicose e o ovos. Passe as fatias de pão ligeiramente nesta mistura e coloque numa peneira para escorrer o excesso de líquido. Frite em óleo quente e depois passe na mistura de açúcar e canela. Sirva quente.

1 comentário

Classificar por [Mais antigos](#)

Adicionar um comentário...



Dalva De Moraes Herzeg

Delícia de receitas! Obrigada!

Curtir · Responder · 8 de dezembro de 2016 16:22