Rabanada Descomplicada

INGREDIENTES

- 1 pão de Rabanada
- 3 Ovos
- 500ml de Leite
- 125g de Açúcar Refinado
- 15ml de Essência de Banana ou Baunilha
- 300g de Farinha de Rosca
- Açúcar Refinado com Canela em Pó (à gosto)

Modo de Preparo

Corte: Corte fatias com 2,0 cm de espessura;

- Coloque o óleo para esquentar;

Calda: No liquidificador bata os ovos, o de leite, a essência e o açúcar refinado e reserve;

- Prepare a farinha de rosca em um recipiente;
- Prepara o açúcar com canela em um recipiente;

Preparo: Molhe as fatias na calda, escorra, passe na farinha de rosca e em seguida coloque na panela com óleo quente para fritar;
Quando estiver frita retire, coloque sobre uma forma ou recipiente forrado com papel toalha e deixe escorrer um pouco do óleo; por último passe no açúcar com canela;



atelie_escoladeconfeitaria
escoladeconfeitaria
sonhobemcasados@gmail.com

Escola de Confeitaria
ATELIÊ
Debora Alves