Receita da Live 2 – Rabanada

Ingredientes:

2 baguetes de pão amanhecida

600 ml de leite

30g de açúcar

1 colher chá de pasta de baunilha ou essência

3 ovos

Canela

Recheios de sua preferência (se gostar recheada)

Ex doce de leite e nutella fica perfeito

Óleo suficiente para fritar

Modo de preparo:

Cortar todo seu pão

Rechear como ensinado na live

Em um recipiente coloque o leite a baunilha e o açúcar misture bem

Reserve

Em outro recipiente misture bem os seu ovos

Pegue seu pão banhe no leite depois no ovo batido reserve

Em uma frigideira coloque seu óleo e deixe esquentar

Quando já estiver bem quente frite sua rabanada

Depois faz uma mistura com açúcar e canela

Passe suas rabanadas nessa mistura.

