Sobremesas

FATIAS DOURADAS (RABANADAS)

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
20 Doses

INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM PEQUENA DE PÃO DE FORMA COM CÔDEA
- 500 ML DE LEITE MEIO GORDO
- CASCA DE LIMÃO A GOSTO (USO UMAS 5/6)
- 2 PAU DE CANELA
- 3 COLHERES DE SOPA BEM CHEIAS DE AÇÚCAR
- 5 OVOS BATIDOS
- 10 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR MISTURADAS COM 1 COLHER DE SOPA RASA DE CANELA EM PÓ
- ÓLEO PARA FRITAR

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC com acessório misturador, coloque 250 ml leite, as casca de limão, os paus de canela e as 3 colheres de sopa de açúcar e programe vel 1 temp. 70 graus durante 10 minutos.
2. Passado os 10 minutos, retire os paus de canela e as casquinhas de limão e misture o restante leite frio
3. Num tabuleiro coloque as fatias de pão cortadas ao meio e regue-as com metade do leite, vire as fatias e regue com o restante.
4. Deixe repousar durante 20 minutos para que fiquem bem embebidas.
5. Frite-as em óleo quente.
6. Logo que coloque o pão a fritar, reduza a temperatura para não queimar.
7. A meio da fritura, vire as rabanadas para que fiquem douradas por igual.
8. Depois das rabanadas fritas, retire-as para um prato com papel absorvente.
9. Passe as rabanadas pela mistura do açúcar e da canela.