

Ingredientes

- 4 pães franceses amanhecidos
- 4 xícaras de leite
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 xícaras de Açúcar Cristal ALTO ALEGRE
- 100g de uvas passas
- 200g de coco ralado



Modo de Preparo

Cortar os pães em fatias. No liquidificador bater o leite, os ovos, a manteiga e o Açúcar Cristal ALTO ALEGRE. Reserve. Em um refratário, montar camadas com as fatias de pão, a mistura do liquidificador, salpicar com coco ralado e uvas passas. Levar ao forno até dourar.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

Dificuldade: Fácil