

Rabanada



Ingredientes

- 2 gemas
- 3 colheres (sopa) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (60g)
- 2 colheres (sopa) de leite
- 12 fatias de pão francês amanhecidos
- 1 litro de óleo para fritar
- **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** para polvilhar
- canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo

Bata na batedeira uma gemada com as gemas e o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE**, adicione aos poucos o leite misturando bem. Molhe o pão com esta mistura e deixe durante alguns minutos. Aqueça bastante óleo numa frigideira. Frite as fatias, poucas de cada vez, virando-as sempre para que dourem dos dois lados. Retire da fritura e coloque sobre um papel absorvente.



www.altoalegre.com.br

Rabanada

Polvilhe as rabanadas ainda quentes com **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** e canela.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 12 rabanadas



www.altoalegre.com.br