

Rabanadas de pão - pão perdido - fatias douradas

De [PetitChef_PT](#)

Seja para o lanche, a sobremesa, o pequeno-almoço/café da manhã, regalamo-nos com esta receita de rabanadas de pão ou pão perdido.

Uma receita gulosa e boa para não desperdiçar comida pois é feita com o pão de ontem ou de anteontem.



Tipo de receita: Sobremesa
Número de doses: 8 porções
Tempo de Preparação: 15 Minutos
Tempo de Cozedura: 15 Minutos
Pronto em: 30 Minutos
Dificuldade: Muito Fácil
Calorias: 136 Kcal (1 porção)
ProPoints: 4 (1 porção)

Ingredientes:

1 pão duro (de ontem ou anteontem)

3 [ovos](#)

3 colheres de sopa de açúcar

7,5 g açúcar baunilhado

500 ml de leite

manteiga

Materiais:

1 recipiente fundo

frigideira

Preparação:



Passo 1: Misturar os ovos com os açúcares.



Passo 2: Juntar o leite.



Passo 3: Cortar o pão em fatias de mais ou menos 1,5 cm.



Passo 4: Mergulhar as fatias de pão na preparação.

Embeba generosamente cada fatia.



Passo 5: Aquecer manteiga numa frigideira e fritar as fatias de pão.

A primeira face coze mais ou menos 5 minutos e a segunda 3 minutos.



Passo 6: Prontos !

Observações:

Polvilhar ! pode polvilhar as fatias de açúcar amarelo / açúcar de cana ou canela.

Alternativa ao pão : pode usar o pão que desejar para fazer esta receita, até pão fresco.

E se não gosta com oão, pode fazer com brioche ou pão doce.

<http://pt.petitchef.com/receitas/sobremesa/rabanadas-de-pao-pao-perdido-fatias-douradas-fid-1566938>

São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2017

Mkmouse