



RABANADA

INGREDIENTES

-  6 pães de sua preferência
-  4 Ovos.
-  1 1/4 de Xícaras (chá) de óleo.
-  2 Xícaras (chá) de açúcar.
-  1 colher (chá) de Canela
-  1 colher (sopa) de margarina.
-  3 colheres (sopa) de leite em pó.
-  1 caixa de 395g de leite condensado.

PREPARO

- 1** Corte os pães no formato de sua preferência. Reserve.
- 2** Em uma tigela, bata os ovos com um garfo até ficar uma mistura homogênea.
- 3** Leve uma frigideira com óleo ao fogo para aquecer.
- 4** Passe as fatias pelos ovos batidos e coloque imediatamente na frigideira. Deixe cada lado dourar por 2 minutos. Retire as rabanadas com uma escumadeira e transfira para um prato forrado com papel-toalha.
- 5** Em um recipiente fundo, misture o açúcar e a canela. Polvilhe as fatias com a mistura.
- 6** Adicione em uma panela o leite condensado, margarina e o leite em pó, leve ao fogo até obter forma de brigadeiro, e coloque por cima das rabanadas e sirva .