

Rabanada de Leite Ninho

 culinariaterapia.com/rabanada-de-leite-ninho-super-saborosa

Dyne e Zinha



Rabanada de Leite Ninho Super Saborosa, muito úmida e macia elaborada com nossa receita de pão especial caseiro.

Ingredientes:

Q_ Calda para molhar as fatias:

- 200 ml de água morna.
- 8 colheres de sopa de leite em pó.
- 4 colheres de sopa de açúcar (20 g cada).
- Rascas da casca de laranja à gosto e ou essência à gosto.
- 2 ovos ligeiramente batidos e passados pela peneira.

Farofa para passar as rabanadas:

- 6 colheres de sopa de açúcar.
- 3 colheres de sopa de leite em pó.
- Canela em pó à gosto (aqui usamos aprox 1 colher de chá).

Para as rabanadas:

- Aprox 14 fatias de 1 cm de largura pão para rabanada (aqui usamos nosso pão caseiro).

- Aprox 6 colheres de sopa de manteiga com sal para fritar as rabanadas (2 colheres para cada 6 fatias).

Como fazer Rabanada de Leite Ninho:

Calda para molhar as fatias:

1. Primeiramente comece dissolvendo o leite em pó na água morna e se necessário passe pela peneira para ficar totalmente líquido.
2. Em seguida adicione o açúcar e as raspas de casca de laranja.
3. Então leve ao fogo baixo mexendo sempre até dissolver todo o açúcar completamente.
4. Assim feito espere esfriar completamente.
5. Após isso misture os ovos ligeiramente com um garfo e passe-os por uma peneira para deixar sua textura mais líquida.
6. Logo depois misture a calda de leite já frias com os ovos.

Farofa para passar as rabanadas:

1. Então simplesmente misture todos os ingredientes.

Preparação das rabanadas:

1. Primeiramente derreta aprox 2 colheres de sopa de manteiga em uma frigideira em fogo médio.
2. Assim feito passe aprox 6 fatias de pão na calda de leite com ovos molhando bem os dois lados de cada fatia.
3. Em seguida frite na manteiga em fogo médio até ficarem bem douradas, escorra em papel toalha e passe na farofa as fatias ainda quentes.
4. Então proceda assim até finalizar todas as rabanadas.
5. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/fCbSc4MxJ3A>

Q