



# RECEITAS DA FIA

## Rabanada Especial

[www.receitasdafia.com/receitas/rabanada-especial](http://www.receitasdafia.com/receitas/rabanada-especial)

Aprenda a fazer essa receita de Rabanada Especial, é super fácil e deliciosa. Confira a receita!

Rabanada Especial unknown

 50 min

 10 porções

### Ingredientes

- 4 [pães](#)
- 3 ovos (gemas peneiradas)
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 lata de [creme de leite](#)
- 1 lata de [leite condensado](#)
- 3 xícaras de leite
- Raspas de limão opcional
- Raspas de [chocolate](#)
- 2 colheres de açúcar para forrar a forma.

### Modo de Preparo

1. Comece cortando os pães na espessura de 1 dedo. Reserve!
2. No liquidificador bater os ovos, açúcar por uns 3 minutos.
3. Acrescentar o leite condensado, creme de leite, leite e raspas de limão.. Bater bem.
4. Em uma forma untada, coloque o açúcar no fundo e dos lados.
5. Adicione os pães cortados e despeje a mistura do liquidificador por cima dos pães.
6. Adicione as raspas de chocolate.
7. Leve o forno para assar por 40 minutos ou até ficar bem dourado por cima.
8. Retire do forno e sirva.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)