Rabanadas recheadas com queijo creme e doce

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Rápido	Fácil	Médio	Com a família	6 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 18 fatias de pão de forma aparado
- 18 colheres de sopa de queijo creme
- 18 colheres de sopa de compota de doce de abóbora
- Q.b. de leite
- 3 ovos
- Q.b. de açúcar
- Q.b. de canela

Modo de preparação

1. Espalhe em 6 fatias de pão o queijo creme e coloque por cima o doce. Cubra com a outra fatia e pressione bem.
2. Mergulhe em leite e depois nos ovos batidos.
3. Aqueça cerca de um dedo de altura de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva numa frigideira.
4. Mergulhe o pão na frigideira e cozinhe por cerca de 1 minuto de cada lado.
5. Retire, coloque em papel de cozinha, polvilhe com açúcar e canela.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Azevias

Carne Demorado Médio

Peito de peru com enchidos

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Sonhos de abóbora

Carne Demorado Fácil

Cabrito assado no forno

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Fatias douradas

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide