



Rebanadas Portuguesas



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 18 rebanadas de pan de molde cortado
- 18 cucharadas de queso crema
- 18 cucharadas de mermelada de calabaza
- Leche, al gusto
- 3 huevos
- Azúcar, al gusto

1

Unte el queso crema en 6 rebanadas de pan y coloque la mermelada por encima. Cubra con la otra rebanada y presione bien.

2

Sumerja en leche y después en los huevos batidos.

3

Calentar aproximadamente un dedo de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen en una sartén.

4

Sumerja el pan en la sartén y cocínelo durante un minuto por cada lado.

5

Retire, coloque en papel de cocina, espolvoree con azúcar y canela.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide