



Fatias douradas



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem
Extra Seleção Socalcos do
Norte

- 1/2 de pão de cacete
- 150ml de leite
- 2 ovos
- 150g de açúcar
- Q.b. de canela
- Q.b. de casca de limão

Modo de preparação

1

Ferva o leite com duas colheres de sopa de açúcar e a casca de limão.

2

Enquanto o leite ferve bata os ovos muito bem.

3

Corte fatias de 2 dedos de altura e em seguida passe-as pelo leite e depois pelos ovos.

4

Frite em Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte bem quente.

5

Sirva as fatias douradas polvilhadas com açúcar e canela.

Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte

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

 Peixe  Médio  Fácil

Roupa Velha



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide