



Rabanadas recheadas com queijo creme e doce



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
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