Fatias douradas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Económico	Com a família	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