

Rendimento: 12 rabanadas



## Ingredientes

- 2 gemas
- 3 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 2 colheres (sopa) de leite
- 12 fatias de Pão francês amanhecido (de preferência endurecido)
- 1 l de óleo para fritar
- **Açúcar Refinado Alto Alegre** para polvilhar
- Canela em pó para polvilhar

## Modo de Preparo

Bater na batedeira uma gemada com as gemas e o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, adicionar aos poucos o leite, misturando bem. Molhar o pão com esta mistura e deixar durante alguns minutos. Aquecer bastante óleo numa frigideira. Fritar as fatias, poucas de cada vez, virando-as sempre para que dourem dos dois lados. Retirar da fritura e colocar sobre um papel absorvente. Polvilhar as rabanadas ainda quentes com **Açúcar Refinado Alto Alegre** e canela.

Tempo de preparo: 30 minutos.