



RABANADA DE FORNO COM CREME DE NOZES



Nível
Iniciante



Rendimento
8 porções



Tempo de preparo
40 minutos



Ocasião
Fim de Ano



Modo de preparo
Grelhado

INGREDIENTES

- 440 g de Pão Baguete Swift
- 2 ovos
- ¼ de xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado

- ¾ de xícara (chá) de nozes picadas
- manteiga para untar
- 100 ml de creme de leite de caixinha

MODO DE PREPARO

1. Corte a baguete em fatias de 2 cm.
2. Bata os ovos com o leite, ½ lata de leite condensado e ¼ de xícara (chá) de nozes picadas.
3. Envolve as fatias de pão nessa mistura.
4. Coloque a rabanada em assadeira untada com manteiga e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 20 minutos, virando-as na metade do tempo para que dourem dos dois lados.
5. Bata o restante do leite condensado com o creme de leite e leve ao fogo, sem parar de mexer, até o ponto de brigadeiro mole.
6. Desligue o fogo e adicione as nozes picadas.
7. Misture o restante do leite condensado, o creme de leite, o restante das nozes picadas e leve ao fogo, sem parar de mexer, até o ponto de brigadeiro mole.
8. Retire do forno e sirva com o creme de nozes.

PRODUTOS UTILIZADOS



Pão Baguete
Swift 440G

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR