

Rabatone : Rabanada de Chocottone

Ingredientes:

Chocottone (fatias largas)
1/2 xícara de leite
1/3 xícara de leite condensado
4 ovos
1 xícara de açúcar
Óleo para fritar

Preparo:

1. Aqueça óleo em uma panela com fogo médio.
2. Corte uma fatia de chocottone em três partes.
3. Misture os ovos, o leite e o leite condensado.
4. Mergulhe os pedaços de pão recheados na mistura de ovos, deixe descansar em um prato antes de fritar.
5. Frite em óleo quente até dourar, aproximadamente 1 minuto cada lado.
6. Deixe as rabanadas secarem no papel toalha.
7. Passe as rabanadas no açúcar e sirva.