



As atividades de culinária devem ser supervisionadas por um adulto.

-Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas. Skype: paula.dell.avanzi

Rabanada

4 fatias grossas de pão amanhecido
2 colheres de sopa de açúcar
1 ovo
150ml de leite
opcional : 1 pitada de canela ou um colher de chá de essência de baunilha
1 colher de sopa de óleo ou manteiga

1-Em uma vasilha funda misture ovo e açúcar, até o açúcar dissolver. Depois adicione o leite e o aromatizante a escolha, mexa novamente.

2- Molhe as fatias de pão, mergulhando-as na mistura do leite, vire para molhar o outro lado e coloque sobre um prato, repita o processo com as demais fatias.

3- Esquente uma frigideira antiaderente e adicione o óleo ou a manteiga a manteiga, distribua as fatias sobre a frigideira e deixe dourar de 3 a 4 minutos de cada lado, para que fique bem dourada. Retire e sirva com o acompanhamento desejado.

*Para versão no forno fazer o mesmo processo com as fatias, dispor em uma assadeira untada com manteiga e se desejar polvilhar um pouco de açúcar, levar para assar em forno a 180°C até dourar(por volta de 20 minutos)