



Rabanada recheada com Queijo Camembert

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 8 fatias de brioche
- 300 g de Queijo Camembert Tirolez
- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- Canela em pó a gosto
- Geleia de frutas vermelhas para acompanhar

Modo de Preparo

Em uma vasilha, bata os ovos e reserve. Em outra vasilha, misture o leite morno com duas colheres de açúcar. Corte as fatias de brioche ao meio.

Coloque um pouco de Queijo Camembert Tirolez em uma das metades de brioche e cubra com a outra. Passe os brioques recheados no leite, aperte um pouco para tirar o excesso e, depois, passe nos ovos.

Frite em óleo bem quente. Quando estiverem dourados de um lado, vire. Quando as rabanadas dourarem por completo, retire do óleo e deixe-as secar em papel-toalha.

Finalize polvilhando açúcar e canela. Sirva acompanhado de geleia de frutas vermelhas.

