

VEM AÍ ...

JANEIRO 2023

O MAIOR CAMPEONATO DE FUTSAL DA REGIÃO

53º CAMPEONATO DE FÉRIAS

**DRACENA
2023**

REALIZAÇÃO



**PREFEITURA DE
DRACENA**
CIDADE MILAGROS

SECRETARIA DE
ESPORTES, LAZER
E JUVENTUDE

INSCRIÇÕES ABERTAS

A PARTIR DO DIA 07 DE NOVEMBRO

OBS: INSCRIÇÕES 02 CESTA BÁSICAS

CULINÁRIA

RABANADA TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1- 1 baguete de pão francês
- 2- 2 xícaras de leite
- 3- 1 lata de leite condensado
- 4- 3 ovos batidos
- 5- 1 pitada de canela
- 6- canela a gosto
- 7- açúcar a gosto
- 8- óleo de girassol para fritar

MODO DE PREPARO

- 1- Corte a baguete (ou ou 4 pães france-

ses) em fatias médias.

2- Em um refratário, misture o leite de vaca com o leite condensado e mergulhe as fatias de pão até que elas estejam bem molhadinhas.

3- Em outro refratário, bata os ovos e adicione a canela.

4- Passe as fatias de pão molhadas de leite nos ovos batidos.

5- Frite em óleo quente e escorra as rabanadas em papel-toalha.

6- Em seguida, passe em um refratário com canela e açúcar a gosto.

7- Sirva quente ou coloque na geladeira para servir gelada.

