



# Rabanadas recheadas com queijo creme e doce



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Rápido



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Médio



*Com quem?*  
Com a família



*Nº de pessoas*  
6 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 18 fatias de pão de forma aparado
- 18 colheres de sopa de queijo creme
- 18 colheres de sopa de compota de doce de abóbora
- Q.b. de leite
- 3 ovos
- Q.b. de açúcar
- Q.b. de canela

## Modo de preparação

1

Espalhe em 6 fatias de pão o queijo creme e coloque por cima o doce. Cubra com a outra fatia e pressione bem.

2

Mergulhe em leite e depois nos ovos batidos.

3

Aqueça cerca de um dedo de altura de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva numa frigideira.

4

Mergulhe o pão na frigideira e cozinhe por cerca de 1 minuto de cada lado.

5

Retire, coloque em papel de cozinha, polvilhe com açúcar e canela.

## Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra

Veja também

---

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

**Azevias**

---

 Carne  Demorado  Médio

**Peito de peru com enchidos**

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

**Sonhos de abóbora**

---

 Carne  Demorado  Fácil

**Cabrito assado no forno**

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

**Fatias douradas**

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide