Rebanadas Portuguesas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Económico	Con la familia	6 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva
- 18 rebanadas de pan de molde cortado
- 18 cucharadas de queso crema
- 18 cucharadas de mermelada de calabaza
- Leche, al gusto
- 3 huevos
- Azúcar, al gusto

1. Unte el queso crema en 6 rebanadas de pan y coloque la mermelada por encima. Cubra con la otra rebanada y presione bien.
2. Sumerja en leche y después en los huevos batidos.
3. Calentar aproximadamente un dedo de Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen en una sartén.
4. Sumerja el pan en la sartén y cocínelo durante un minuto por cada lado.
5. Retire, coloque en papel de cocina, espolvoree con azúcar y canela.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide