



As Línguas de Perguntador da Avó Carmo

Esta receita é tradicionalmente confeccionada pela minha avó materna. Quando eu era mais pequeno, num Natal passado com os meus avós em Paris, a minha avó estava a fazer umas rabanadas quando eu perguntei-lhe o que estava a cozinhar. Ela então respondeu-me que eram “Línguas de Perguntador”! A partir desse dia, as minhas rabanadas passaram a chamar-se “Línguas de Perguntador”.

Ingredientes para 8 pessoas:

- 1 pão caseiro grande de 1 ou 2 dias (não pode ser do próprio dia!)
- 5 dl de leite
- 3 ovos
- Açúcar q.b.
- Canela em pó q.b.
- Óleo para fritar



1. *Aqueça o leite num tacho até ficar morno.*
2. *Corte o pão em fatias de 1,5 cm e molhe as fatias no leite arrefecido até que fiquem ensopadas (mas não muito!).*
3. *Escorra as fatias de pão e passe-as pelos ovos batidos.*
4. *Leve-as a fritar em óleo até ficarem bem douradinhas de ambos os lados.*
5. *Retire e deixe escorrer em papel absorvente.*
6. *Passe pela mistura de açúcar e canela.*
7. *Disponha numa travessa e sirva decoradas a gosto.*

Bom Apetite! ☺