



## RABANADAS

### Ingredientes

- 2 pães (Cacete)
- 1½ chávena de leite (360 mililitros)
- 2 ovos
- 1 limão (raspas)
- 1 chávena de óleo para fritar
- ½ chávena de açúcar (80 gramas)
- 2 colheres de sopa de canela moída



### Modo de preparação

- Corte o pão em fatias, coloque o leite e as raspas de limão num prato e, noutro prato, os ovos batidos. Aqueça o óleo numa frigideira.
- Passe as fatias uma a uma no prato com o leite e as raspas, deixando absorver um pouco do leite sem desmancharem.
- Em seguida passe as fatias para o prato dos ovos batidos e envolva de ambos os lados.
- Por fim coloque as fatias douradas a fritar em óleo quente até dourarem de um lado. Depois vire e deixe dourar do outro lado.
- Quando as rabanadas estiverem douradas de ambos os lados, retire e coloque num prato com papel toalha, para escorrer o excesso de óleo.
- Num prato, misture o açúcar e a canela e envolva as rabanadas simples nesses ingredientes. Coloque num prato de servir e estão prontas para deliciar todos na noite mais especial do ano. Bom apetite e **FELIZ NATAL!**

Ricardo de Sousa Ferreira

7ºA

