

# Rabanadas

Pão com dois ou três dias (+-9 fatias)

Leite +- 500 ml

2 ovos pequenos

1 pau de canela

1 tira de casca de limão e outra de laranja

1 rodela fina de gengibre

2 cravinhos

2 estralas de anis

Açúcar amarelo e canela qb

Óleo para fritar



Leve ao lume o leite com as especiarias e as cascas do limão e laranja até ferver. Apague o lume e deixe em infusão até arrefecer. Bata os ovos num prato fundo. Passe o pão pelo leite até ensopar bem, de seguida passe pelo ovo batido e leve a fritar em óleo quente. Escorra sobre um papel absorvente e passe de seguida pela mistura de açúcar e canela. Coloque num prato de servir.

Bom apetite!!

Gonçalo Ricardo Passos

7º F

