

RABANADAS

INGREDIENTES:

- 1 pão cassette próprio para rabanadas
- Leite
- 3 Ovos
- Açúcar
- 1 pau de canela e canela em pó

Para o molho:

- Água
- Açúcar
- Canela em pau
- Vinho do porto

Partir o pão de cassette em fatias, mais ou menos com a espessura de 1 dedo. Entretanto, ferver o leite, com açúcar a gosto e 1 pau de canela e de seguida deitar num prato. Bater 3 ovos num prato. Passar as fatias de pão no leite quente, escorrer, e de seguida passar pelos ovos batidos. Levam-se a fritar em óleo quente e devem ficar douradas. Polvilham-se com um pouco de açúcar e canela.

Para quem gosta pode ser feito um molho para colocar por cima. Para fazer o molho, deve-se colocar num tacho todos os ingredientes do molho. Leva-se ao lume a ferver, até ganhar ponto (ou seja, até o molho ficar mais espesso e consistente). Regam-se as rabanadas com este molho. Quem quiser, ainda pode colocar por cima uns frutos secos e uvas passas.



Inês Ferreira, 9º E