

RABANADAS



INGREDIENTES

- 20 A 24 FATIAS DE PÃO COM CERCA DE 2CM DE ESPESSURA
- 600 ML DE LEITE
- 1 CÁLICE DE VINHO DO PORTO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 CASCA DE LIMÃO
- 4 OVOS
- AÇÚCAR AMARELO Q.B.
- CANELA EM PÓ Q.B.

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório misturador.

2. Adicione o leite, o vinho do porto, a casca de limão e o pau de canela na taça. Programe velocidade 3, a 95°C durante 15 minutos. Deixar arrefecer.

3. Bata os ovos num recipiente.

4. Misture o açúcar amarelo e a canela num prato.

5. Passe cada fatia de pão pelo leite, embebendo bem, e depois pelos ovos batidos.

6. Leve a fritar em óleo quente até ficarem bem douradas. Escorra as fatias sobre papel absorvente e passe-as pela mistura de açúcar e canela. Estão prontas a servir.

8. Receita adaptada do blog "As Minhas Receitas".
