

RABANADAS AO VAPOR



INGREDIENTES

- 1 BAGUETTE PARA RABANADAS COM 2 DIAS
- 1 CASCA DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 600 ML DE LEITE
- 3 OVOS
- CANELA EM PÓ Q.B
- AÇÚCAR MASCAVADO Q.B
- ***SE QUISEREM PODEM ADICIONAR 1 A 2 C.SOBREMESA DE AÇÚCAR NO LEITE , EU NÃO DEITEI POIS ANDO EM MODO DIETA ;)

CONFEÇÃO

1. Comece por colocar o leite na taça com a pá de bater , o pau de canela , a casca de limão e programe 10 minutos a 90 ° na vel. 1

2. Retire para 1 recipiente e deixe arrefecer. Corte as rabanadas com cerca de 1,5 centímetros .

3. Faça a mistura da canela em pó com o açúcar e reserve .

4. Bata os ovos por 10 seg na vel 6.

5. Agora passe as fatias do pão no leite seguidamente nos ovos e coloque cada fatia em um pedaço de película aderente e embrulhe colocando nas bandejas de vapor .

6. Coloque água na taça até à medida do vapor (o,7l).

7. Programe steam (vapor) P1 por 20 min.

8. Forre um tabuleiro com papel vegetal , retire a película das rabanadas , passe-as no preparado da canela e coloque no tabuleiro.

9. Leve ao forno pré-aquecido a 200° por cerca de 4 minutos, aos 2 minutos vire para o outro lado
