Épocas Festivas

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
8-10 Doses

RABANADAS COM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO

INGREDIENTES

- 1 CACETE PARA RABANADAS (DÁ 18 FATIAS DE 1,5 CM)
- 1 LT LEITE (USO SEM LACTOSE)
- 6 C. SOPA DE AÇÚCAR (USO AMARELO)
- 1 C. CAFÉ DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 PAU CANELA (PARTIDO A MEIO NA VERTICAL)
- 2 CASQUINHAS DE LIMÃO
- 6 OVOS MÉDIOS
- AÇÚCAR E CANELA Q.B. PARA POLVILHAR AS RABANADAS
- PARA A REDUÇÃO DO VINHO DO PORTO:
- 3 CÁLICES DE VINHO DO PORTO
- 3 CÁLICES DE ÁGUA
- 3 C. SOPA BEM CHEIAS DE AÇÚCAR (USO AMARELO)
- 1 PAU CANELA

CONFEÇÃO

1. 1 cacete para rabanadas (dá 18 fatias de 1,5 cm)
2. 1 lt leite (uso sem lactose)
3. 6 c. sopa de açúcar (uso amarelo)
4. 1 c. café de açúcar baunilhado
5. 1 pau canela (partido a meio na vertical)
6. 2 casquinhas de limão
7. 6 ovos médios
8. Açúcar e canela q.b. para polvilhar as rabanadas

10. Para a Redução do vinho do Porto:
11. 3 cálices de vinho do Porto
12. 3 cálices de água
13. 3 c. sopa bem cheias de açúcar (uso amarelo)
14. 1 pau canela

16. Colocar o acessório misturador na taça, o leite, os açúcares, o pau de canela (partido dá mais sabor), e as casquinhas de limão. Programar 20 min, 95°, V. 3 (com tampa de vapor).
17. Retirar o preparado do leite para uma taça e deixar arrefecer um pouco apenas.

18. Demolhar as fatias do pão no leite e deixar a escorrer um pouco, passá-las pelos ovos previamente batidos e deixar escorrer mais um pouco.

19. Para fritar:

20. - Fritei-as na Actifry e 2 em 1 no tabuleiro, apenas usando óleo em spray para não agarrarem.

21. - No modo tradicional, fritar em óleo abundante.

22. - No forno, borrifando o tabuleiro com óleo em spray, a 180°, 20 min, virando-as a meio do tempo.

23. Por fim, passar fatia a fatia pela mistura de açúcar e canela e servir com a Redução de vinho do (opcional).

25. Redução de vinho do Porto:

26. Colocar o acessório misturador na taça e os ingredientes para a redução.

27. Selecionar a V. 2, 100°, 15 a 20 min (sem tampa de vapor), dependendo da preferência da espessura do molho.