

Número	54	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	RABANADAS VIMARANENSES				

Rabanadas Vimaranenses

Ingredientes:

- >200 g de pão para rabanadas
- >4 dl de leite
- >50 g de açúcar
- >3 ovos grandes + 3 gemas de ovo
- >350 g de açúcar para a calda
- >2,5 dl de água
- >canela
- >Vinho do Porto

Modo de preparação:

Desfazem-se as gemas e misturam-se com o leite e o açúcar.

Corta-se o pão em fatias, embebe-se no leite e deixa-se escorrer. Em seguida passam-se as rabanadas pelos ovos batidos e vão a cozer na calda; leva-se o açúcar ao lume num tacho, deixando queimar ligeiramente; adiciona-se a água e ferve até ter ponto de fio fraco; de vez em quando deitam-se uns golinhos de água para o ponto baixar. Colocam-se então as fatias numa travessa, polvilham-se com canela e borrifam-se com o vinho do Porto; em cima de cada rabanada coloca-se uma passa de uva.