

Número	55	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>RABANADAS DE MEL</b>				

## Rabanadas de Mel

### **Modo de preparação:**

Cortam-se fatias de pão de trigo que se deixou endurecer, com dois centímetros de espessura.

Numa panela põe-se a ferver 1 litro de leite, 1 litro de água, 2 paus de canela, casca de 1 limão, 3 clh. de me, 3 clh. de açúcar e 1 noz de manteiga fresca.

Em travessa funda põe-se o pão a demolhar bem na calda quente. Escorre-se levemente e passa-se por ovo batido. Frita-se em azeite fino.

Tiradas as rabanadas bem loiras, ficam algum tempo a escorrer e servem-se polvilhadas com açúcar e canela.

Para acompanhar as rabanadas, pode fazer-se uma calda com  $\frac{1}{4}$  de litro de água,  $\frac{1}{4}$  de litro de vinho do Porto, 4 clh. de mel, 4 clh. de açúcar amarelo, 2 paus de canela e 6 flores de laranja fresca.