

Número	56	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	RABANADAS				

Rabanadas

Ingredientes:

- > pão cacete;
- > leite;
- > óleo de fritura
- > açúcar; canela; mel;
- > ovos;
- > casca de limão;

Modo de preparação:

Corta-se o pão em fatias redondas, embebe-se em leite açucarado. Deixa-se escorrer, passa-se em ovo, deixa-se escorrer e frita-se em óleo.

Depois de fritas, polvilham-se com açúcar e canela, por fim, faz-se o molho com água, açúcar, mel e casca de limão (o açúcar deve fazer ponto e a casca de limão serve só para dar gosto).

Por fim regam-se as rabanadas com este molho, conforme se vão servindo. Note-se que o molho pode ainda levar Whisky ou vinho do Porto, conforme o gosto.