

Número	57	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	RABANADAS DE VIANA				

Rabanadas de Viana

Ingredientes:

cacete de véspera 1 (às fatias de 1,5 cm de espessura)
ovos completos 6
leite e água (em partes iguais) 1,5 l
açúcar 200g
canela

Modo de preparação:

Tenha o leite e a água numa vasilha funda, onde deita metade do açúcar. Leve ao lume a amornar e embeba as fatias de pão de ambos os lados, sem as deixar partir. Usando uma espátula larga ou escumadeira, mergulhe então cada fatia nos ovos batidos e vá fritando em frigideira funda com quente. Vire as fatias para dourar de ambos os lados e, ao retirar-las do lume, coloque-as em travessa grande, polvilhando com o resto do açúcar, misturando com canela.