

Número	58	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	RABANADAS DO MINHO				

Rabanadas do Minho

Põe-se ao lume uma porção do leite temperado com canela em pau e casca de limão e logo que levante fervura é retirado do lume, deixando-se esfriar.

Prepara-se calda de açúcar em ponto de pasta, podendo utilizar-se para o mesmo fim, mel, em vez de açúcar, que se eleva ao mesmo ponto.

Cortam-se fatias de pão da véspera, que se mergulham no leite, retirando-se logo depois de embebidas, passando-se por um polme leve de ovos com uma pitada de farinha, indo a fritar.

Depois de frias e bem escorridas, são metidas na calda, dando-se-lhes uma leve fervura.

Dispõe-se em travessas, regando-se com a restante calda.