

Número	59	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	RABANADAS COM VINHO DO PORTO				

Rabanadas com Vinho do Porto

Ingredientes:

- cacete de véspera 1 (às fatias de 2 cm de espessura)
 - leite e água, em partes iguais 1,5l (total)
 - limão (casca) ½
 - ovos inteiros, bem batidos 6
 - mel 4 colheres de sopa
- para a calda
- mel 4 colheres de sopa
 - Vinho do Porto 1 chávena
 - água 1 chávena
 - canela em pau 3