

Número	60	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>RABANADAS DE VINHO TINTO DO DOURO</b>				

## Rabanadas de vinho Tinto do Douro

### Ingredientes:

- >200g de pão de cacete;
- >0,5 l de vinho do Douro;
- >200g de açúcar;
- >35g de manteiga;
- >1 limão;
- >1 pau de canela;
- >6 ovos;
- >óleo para fritar;
- >contas prateadas para enfeitar;
- >açúcar e canela para polvilhar;

### Modo de preparação:

Corta-se o pão às fatias e colocam-se numa travessa. À parte, leva-se ao lume, num tacho, o vinho misturado com o açúcar, a canela e a casca do limão cortada fininha. Ferve um pouco, para absorver os aromas e mistura-se a manteiga. Deita-se sobre o pão. Logo que tenha absorvido o líquido, passam-se as fatias pelos ovos batidos e fritam-se em óleo bem quente. Põem-se em taça, polvilham-se com açúcar e canela e enfeitam-se com contas prateadas.