

Ocasiões Especiais | Natal

Rabanadas de Vinho Tinto

As Rabanadas são um doce típico de Natal que marcam presença por todas as mesas de Natal do país. Simples ou no forno e ainda com vinho tinto! Após serem cozinhadas, a calda de vinho tinto acrescenta um toque bem português às rabanadas que nos aquece em qualquer situação!

28 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

PARA AS RABANADAS:
1 pão de rabanadas já com alguns dias
1 l de leite
300 g de açúcar
casca de 1 limão
1 pau de canela
2 ovos
óleo para fritar q.b.
PARA A CALDA:
1 dl de água
200 g de açúcar
1 pau de canela
1 dl de vinho tinto
sumo de 1 laranja

Informação nutricional

Energia	408,4 kcal	20%*
Proteínas	8,8 g	18%*
Lípidos	9,7 g	14%*
Hidratos de Carbono	70,6 g	27%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Aquecer o leite com o açúcar, a casca de limão e o pau de canela. Bater ligeiramente os ovos.
2. Cortar o pão em fatias com cerca 1,5cm e passar cada fatia de pão no leite morno e em seguida, no ovo batido.

3 Escorrer ligeiramente e fritar as rabanadas em óleo bem quente.

4 Escorrer em papel absorvente e colocar numa travessa de servir.

5 Entretanto, fazer a calda: Levar ao lume a ferver a água, o sumo de laranja, o vinho e o açúcar. Juntar o pau de canela e deixar ferver durante 15 minutos.

6 Deixar arrefecer colocar por cima das rabanadas.