

Sobremesas Bolos

Rabanadas no Forno

A receita de Rabanadas no Forno é uma receita típica do Natal. Uma receita deliciosa onde a característica que se salienta é o pão doce, em fatias, que é molhado em leite e levado ao forno. O toque final é o açúcar e a canela, que são polvilhados numa combinação saborosa! A calda também é uma opção. As rabanadas no forno são uma tentação e uma presença certa na quadra natalícia.

30 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

1 pão de rabanadas já com alguns dias
1 l de leite magro
300 g de açúcar
1 casca de limão
1 pau de canela
2 ovos
PARA A CALDA:
100 ml de água
200 g de açúcar
1 pau de canela
1 cálice de vinho do porto
sumo de 1 laranja
50 g de pinhões

Informação nutricional

Energia	363,6 kcal	18%*
Proteínas	8,5 g	17%*
Lípidos	4,3 g	6%*
Hidratos de Carbono	72,3 g	28%*

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

Preparação

1. Aquecer o forno a 200º.
2. Untar uma travessa de ir ao forno e polvilhar de farinha.
3. Aquecer o leite com o açúcar, a casca de limão e o pau de canela. Bater ligeiramente os ovos.

4 Cortar o pão em fatias com cerca 1,5cm e passar cada fatia de pão no leite morno e em seguida, no ovo batido. Escorrer ligeiramente e colocar as rabanadas na travessa.

5 Levar ao forno por aproximadamente 20 minutos. A meio do tempo, virar as rabanadas, para que tostem de ambos os lados.

6 Servir polvilhadas de açúcar e canela ou com calda.

7 Calda: Levar ao lume a ferver a água, o sumo de laranja, o Vinho do Porto e o açúcar.

8 Juntar o pau de canela e deixar ferver durante 15 minutos. Deixar arrefecer e juntar os pinhões.