



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 200°.
- 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.