

Receitas em vídeo | Sobremesas

Rabanadas

A receita das Rabanadas, ou fatias douradas, é uma das mais procuradas das receitas de Natal. Uma receita deliciosa onde se salienta o pão doce frito e o sabor da canela polvilhada. Denominada por french toast pelos ingleses, o mais provável é a sua origem ser francesa. No entanto, são muitas as famílias que já adaptaram as receitas das Rabanadas. A receita de Rabanadas da Nestlé apresenta-lhe a solução ideal com a junção do leite condensado Tradicional Nestlé, a conferir um sabor digno para o dia especial de nascimento do menino Jesus. Acrescente à sua mesa de Natal a deliciosa receita de Rabanadas da Nestlé.

30 min. Fácil Económico 18 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 dl de água
18 fatias de pão (preferencialmente do dia anterior)
óleo q.b.
4 ovos
1 chávena de chá de água
1 chávena de chá de açúcar
1 canela em pau
1 casca de limão
1 cálice de vinho do Porto

Informação nutricional

Energia	196,5 kcal	10%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	3,3 g	5%*
Hidratos de Carbono	36,3 g	14%*

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

Preparação

1. Dilua o leite condensado em 200ml de água. Molhe as fatias de pão e coloque-as sobre uma rede para escorrerem.
2. Passe-as pelos ovos batidos e frite-as em bastante óleo. Escorra as fatias douradas e polvilhe-as com o açúcar e canela.
3. Leve ao lume a chávena de água com o açúcar, o pau de canela e a casca de limão. Embeba as fatias na calda de açúcar alguns minutos antes de servir. Nota: Não necessita de passar todas as fatias douradas por esta calda.