



Ocasões 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.