

RABANADAS COM DOCE DE OVOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 A 8 RABANADAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

6 a 8 fatias de pão de forma de véspera com a espessura de 1 cm.

6 claras

Leite morno q.b.

180 ml de água

250g de açúcar

1 casquinha de limão

6 gemas de ovo mexidas

Canela em pó q.b.

Óleo para fritar q.b.

PREPARAÇÃO

1. Bata as claras em castelo e coloque-as num prato.
2. Regue as fatias de pão com leite, o suficiente para embeber.
Deixe escorrer um pouco as fatias e passe-as pelas claras.
3. Frite de ambos os lados em óleo quente.
Depois de fritas, coloque num prato com papel absorvente.
E de seguida numa travessa.
4. Num tachinho leve ao lume a água, o açúcar e a casquinha de limão.
Deixe ferver durante 3 minutos.
Passado os 3 minutos, apague o lume, retire a casca de limão e deixe arrefecer um pouco.
Junte as gemas à calda de açúcar.
Misture muito bem e leve novamente ao lume.
Mexe sem parar até querer ferver.
Apague o lume.
5. Sirva as rabanadas regadas com o doce de ovos por cima e polvilhadas com canela.

Custo: 2.30 € ; Custo por rabanada: 0.28 € a 0.38 €

<http://www.saborintenso.com/f23/rabanadas-doce-ovos-11693/>

www.saborintenso.com