



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

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.