

# RABANADAS EM CALDA DE VINHO DO PORTO



## CONFEÇÃO

1. Cortas os pães às fatias. Aquecer um pouco de leite e colocá-lo num prato. Noutro prato bater os ovos. Passar as fatias uma a uma no leite e, de seguida, no óleo e, depois, colocar na Actifry. Após ficarem douradinhas retirar e panar no açúcar e na canela. Numa tacho colocar o vinho do Porto, o açúcar o pau de canela. Levar ao lume e deixar ferver até apanhar ponto. Regar as rabanadas com a calda.

## INGREDIENTES

- 500ML DE LEITE
- 4 OVOS
- 2 PÃES DE CACETE
- AÇÚCAR E CANELA Q.B.
- 300ML DE VINHO DO PORTO
- 100GR DE AÇÚCAR
- 1 PAU DE CANELA