

SAPOLIFESTYLE

Rabanadas de forno

Na manhã de Natal experimente estas rabanadas de forno ainda quentes, acompanhadas de uma boa chávena de café, ou chá



Enviada por [Mesa Corrida](#)

Cozinha: [Tradicional](#)

Dificuldade: [Fácil](#)

Tempo: [Médio](#)

Níveis de Calorias: [Alto](#)

Doses: 4

Ingredientes

- Fatias de pão de forma, de preferência com um dia ou 2, com cerca de 1,5 cm de espessura **4 unidade**
- Leite **0,5 l**
- Ovos, batidos **2 unidade**
- Pau de Canela **1 unidade**
- Cascas de laranja **2 unidade**
- Extrato de baunilha **1/2 colher de chá**
- Açúcar **1 colher de sopa, mais um pouco para polvilhar -**
- Manteiga **1 colher de chá**
- Canela em pó para polvilhar **adicionar q.b.**

Preparação

Num tacho pequeno, junte o leite, ovos, pau de canela, cascas da laranja, extrato de baunilha e uma colher de sopa de açúcar. Aqueça sobre lume brando, sem deixar ferver.

Unte uma assadeira com manteiga e polvilhe generosamente com açúcar e canela em pó. Coloque as fatias de pão e regue com o leite quente. Deixe repousar durante umas horas, ou mesmo durante a noite.

Pré-aqueça o forno a 180° C.

Coza as rabanadas no forno pré-aquecido durante 30 minutos. Vire-as e deixe cozer durante mais 30 minutos. Sirva-as ainda quentes, polvilhadas com açúcar e canela, ou com uma calda de sumo de laranja e açúcar.

Dicas