

# Rabanadas de Vinho Tinto

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

1 cacete de pão seco ou ligeiramente torrado na torradeira  
0,5l vinho  
1 chávena chá de açúcar  
1 pau canela

## Preparação:

Cortar o pão em fatias grossas.  
Levar ao lume o vinho misturado com a canela e o açúcar e deixe levantar fervura.  
Molhar o pão na mistura deixando absorver bem o vinho.  
Escorra as fatias e coloque-as num prato fundo. Polvilhe com açúcar e canela.