

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.