

RABANADAS RECHEADAS COM LEITE CONDENSADO COM COULIS DE FRAMBOESAS E AMORAS

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

1 pão Alentejano de véspera
1 lata de leite condensado cozido
3 dl de leite
2 cascas de limão
1 pau de canela
2 colheres de sopa de açúcar
4 ovos (de preferência, biológicos)
Óleo para fritar q.b.
Canela q.b.

Açúcar q.b.
Framboesas q.b.
Amoras q.b.
Groselhas q.b.

Para o coulis de framboesas e amoras

100 g de framboesas
100 g de amoras
Sumo de limão q.b.

PREPARAÇÃO

Num copo misturador, triture as framboesas e as amoras com um pouco de sumo de limão. Passe por um passador de rede e reserve só o líquido.

Depois de retirar as pontas do pão, corte as fatias da seguinte forma para as conseguir rechear: corte uma fatia fina quase até ao fim, mas sem a separar do pão. Deixe um espaço e faça um corte até ao fim. O objectivo é ficar com fatias de pão com uma abertura ao meio. Atenção que o pão não poderá ter buracos. Reserve as fatias de pão. Leve o leite ao lume com um pau de canela, o açúcar e a casca de limão e deixe ferver. Retire o pau de canela e a casca de limão e passe para um prato de sopa. Deixe arrefecer um pouco. Noutro prato de sopa, bata muito bem os ovos. Recheie cada fatia de pão com uma colher de sobremesa de leite condensado já cozido. Coloque o recheio bem ao centro, feche e aperte bem. Passe os dois lados de cada fatia pelo leite aromatizado e coloque sobre papel absorvente para escorrer um pouco. Passe as fatias por ovo e frite em óleo quente. Vire as fatias a meio da fritura. Escorra em papel absorvente e polvilhe dos dois lados com açúcar e canela. Coloque as rabanadas num prato de servir e acrescente algumas amoras, framboesas e groselhas à volta. Sirva com o coulis de framboesas e amoras.

