

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rabadanas dourada

LUOGO: Europa / Portogallo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

16 tuorli
500 g di zucchero
1 pane in cassetta di un kg
1 limone
cannella in polvere.

PREPARAZIONE

1 Si prepara uno sciroppo di zucchero con 2 decilitri di acqua. Quando si è raffreddata si aggiungono i rossi d'uovo sbattuti, rimescolando di nuovo sulla fiamma bassa (questa fase viene chiamata ovom-moles).

La proporzione è di 16 cucchiaini di zucchero per altrettanti tuorli e la crema deve risultare densa. Con una tazza d'acqua e il restante zucchero si prepara, a parte, un secondo sciroppo fluido.

2 Tagliare il pane a fette e passarle prima nello sciroppo liquido, poi negli ovom-moles. A

mano a mano che sono pronte, si dispongono su un piatto ovale, spolverandole di cannella e di scorza di limone tritata fine.