

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Com açúcar, com afeto

Sobremesa tradicional de fim de ano, a rabanada é um dos pratos que não podem faltar na ceia dos brasileiros. Chefs de Brasília dão dicas de como tornar sua receita ainda mais saborosa

Durante as festas de fim de ano, a rabanada se torna uma das sobremesas mais aguardadas nas mesas brasileiras. Apesar das diversas formas de preparar o doce, todas compartilham a mesma base de pão amanhecido, leite, ovos e açúcar. A versão mais conhecida, frita e polvilhada com açúcar e canela, pode ser a escolha certa para os que desejam levar um clássico para a ceia em família.

Para o restaurateur Wesley Moreira, do Don Romano, não há segredo por trás da rabanada perfeita — existem, no entanto, pontos para se atentar. “É preciso bater bem os ovos para a massa aderir melhor ao pão e utilizar óleo suficiente para cobrir as rabanadas, evitando, também, que o fogo esteja muito alto a ponto de queimá-las”, destaca Wesley.

Ele explica que existem

DIVULGAÇÃO/LOS SANTOS



Na loja do Los Santos Pizza & Pão, há opções de receitas diferentes, como a rabanada de amêndoa

RECEITA DE RABANADA DO CHEF THIAGO LEOPOLDINO

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 4 ovos
- 400g de leite condensado
- 10g de canela em pó
- Pães em fatias (preferencialmente pão amanhecido)
- Óleo para fritar
- Açúcar e mais canela para polvilhar (opcional)

Modo de preparo

- Em uma tigela grande, misture o leite e o leite

condensado até formar um líquido homogêneo. Reserve

- Em outro recipiente, bata os ovos até que estejam bem misturados
- Pegue as fatias de pão e mergulhe-as rapidamente na mistura de leite e leite condensado, tomando cuidado para que fiquem bem umedecidas, mas não desmanchem
- Em seguida, passe as fatias na mistura de ovos batidos, cobrindo-as completamente

- Aqueça uma frigideira funda com óleo suficiente para cobrir parcialmente as fatias de pão. Quando o óleo estiver quente, frite as rabanadas aos poucos até que fiquem douradas de ambos os lados. Use uma escumadeira para retirar e escorra em papel toalha
- Em uma tigela pequena, misture o açúcar com a canela em pó. Passe as rabanadas nessa mistura enquanto ainda estão quentes para que o açúcar grude bem

diversas formas de fazer a rabanada, como com o uso de fritura em imersão ou feita em fornos combinados, mas, no fim do dia, a receita é a mesma. “É simples e clássica, porém os clássicos são os pratos mais difíceis da culinária, pois são eternizados e não aceitam erros”, alerta o restaurateur.

Adicionar sabores e personalizar a rabanada podem adicionar um toque especial à sobremesa. Raspas de limão, laranja ou especiarias como noz-moscada ou gengibre são as principais opções, segundo Wesley. “Ou ainda recheá-las para uma versão mais sofisticada, com doce de leite, chocolate ou frutas”, complementa.

Thiago Leopoldino, chef do Los Santos Pizza & Pão, sugere fazer uma rabanada com um pão mais enriquecido, com base em ovos, manteiga e leite. “Assim, irá trazer mais sabor para a rabanada”, assegura. Porém, a dica é que o pão esteja adormecido há um ou dois dias, por já serem naturalmente mais macios.

Para uma versão mais saudável, ele indica fazer as rabanadas no forno ou na air fryer. “Basta colocá-las em uma assadeira untada ou no cesto do eletrodoméstico e assar a 180°C até dourar”, diz.