

RABANADA COM CHANTILLY

Orientações iniciais:

- Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

RABANADA COM CHANTILLY

INGREDIENTES - RABANADA

- 3 pães franceses amanhecidos
- 2 xícaras (chá) de leite integral
- ½ lata de leite condensado
- 3 ovos
- ½ xícara (chá) de óleo para fritar
- ½ xícara (chá) de açúcar para polvilhar
- Canela em pó a gosto para polvilhar

INGREDIENTES - CHANTILLY

- 500 ml de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO - RABANADA

1. Pese todos os alimentos;
2. Corte os pães em fatias médias. Reserve;
3. Numa tigela, coloque o leite, e o leite condensado e misture com uma colher. Reserve.
4. Em outra tigela, bata os ovos com um garfo até ficar uma mistura homogênea;
5. Leve uma frigideira com óleo ao fogo para aquecer;
6. Na tigela com o leite, coloque algumas fatias de pão e deixe de molho por 1 minuto. Transfira para uma peneira e escorra o excesso do leite;

7. Passe as fatias pelos ovos batidos e coloque imediatamente na frigideira. Deixe cada lado dourar por 2 minutos. Retire as rabanadas com uma escumadeira e transfira para um prato forrado com papel-toalha;
8. Num prato fundo, misture o açúcar e a canela. Polvilhe as fatias com a mistura;
9. Pese a preparação inteira e porcione.

MODO DE PREPARO - CHANTILLY

1. Coloque o creme de leite fresco 10 minutos antes de bater no congelador, pois facilita o processo;
2. Pese todos os ingredientes;
3. Junte o creme de leite com o açúcar e bata na batedeira, até engrossar;
4. Conserve na geladeira antes de servir;
5. Pese a preparação inteira e porcione.

Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.