

**La rabanada** è un piatto tradizionale delle feste di fine anno tipicamente brasiliano (anche se esistono delle varianti in altri Stati). Simbolo di prosperità e abbondanza, è un buonissimo dolce a base di pane raffermo e latte; simile al french toast, viene preparato in genere durante le feste di Natale. Dolce “povero”, di riciclo del pane, rappresenta un modo sfizioso ed economico per portare in tavola una ricetta gustosa, amata da grandi e piccini.

## Ingredienti

Pane raffermo (tipo baguette, ma possono andare bene anche altri tipi di pane)

3 uova

2 tazze di latte

1 barattolo di latte condensato (facoltativo; potete evitarlo, se lo volete un po' più leggero)

Zucchero e cannella da spolverizzare

Olio per friggere

## Preparazione

Tagliare il pane a fette. Mescolare il latte ed il latte condensato e, a parte, sbattere bene in una ciotola le uova con una forchetta o una frusta. Passare le fette di pane nella mistura di latte e, dopo averle strizzate, eliminando il latte in eccesso, passarle poi nelle uova sbattute e friggere in olio ben caldo.

Collocare in un piatto con carta assorbente e spolverizzare con zucchero e cannella.