

Rabanadas

Ingrédients

- Pain 1
- Lait 50 centilitres
- Sucre 50 grammes
- Œufs 4
- Zeste de citron 1
- Bâton de cannelle 1
- Cannelle en poudre 3 cuillères à café

Préparation

1. Couper le pain en tranches. Il est préférable d'utiliser un pain de 2 ou 3 jours pour qu'il soit un peu dur
2. Mettre les zestes de citron, le bâton de cannelle et le sucre dans le lait. Faire chauffer à feu doux pendant 5 minutes pour infuser
3. Battre les œufs dans une assiette creuse
4. Passer chaque tranche de pain dans le lait (laisser absorber un peu) puis dans les œufs battus des deux côtés
5. Mettre dans de l'huile bien chaude et faire dorer des 2 côtés
6. Egoutter sur du papier absorbant puis saupoudrer d'un mélange sucre/cannelle en poudre