

Blogmas 17 – Pain perdu, a rabanada francesa

O pain perdu é uma sobremesa francesa tipo a rabanada, e é mais uma dica de receita para a Ceia de Natal!



Seguindo com as dicas de receitas para a **Ceia de Natal** neste [Blogmas](#), hoje dou a dica de como fazer o *Pain Perdu*, a **rabanada** francesa. Minha receita não tem nada de especial, mas tem toques bem pessoais.

Minha principal preocupação é que não seja uma sobremesa muito pesada ou doce demais. Então os ingredientes que escolhi para esta **rabanada** são mais leves. Também indico substitutos para aqueles que não forem tão comuns de se encontrar.

E o melhor é que este é o tipo de sobremesa que não exige muito conhecimento técnico, pois não é nada complexo! Mas vamos ao que interessa? Segue a dica para preparo de três **rabanadas**. Inspirada em vídeo do canal no Youtube [Le Plat du Jour](#).

Receita de Pain Perdu ou Rabanada

Ingredientes

- 3 fatias de pão brioche (ou pão de forma, ou o pão que preferir);
- 3 colheres pequenas de açúcar;
- 1 ovo;
- 4 colheres de leite de amêndoas;
- 1 colher pequena de essência de amêndoas (ou 1 colher de sopa de licor de amêndoas);
- 3 colheres pequenas de amêndoas trituradas;
- Açúcar confeiteiro em quantidade ao seu gosto;
- Mascarpone;
- Geleia de sua preferência;
- 1 colher rasa de manteiga.



Modo de preparo

Bata o ovo e adicione o leite de amêndoas, as colheres de açúcar e a essência de amêndoas. Aqueça uma grelha de fogão e derreta a manteiga em fogo médio.

Em seguida, molhe as fatias de brioche na mistura de leite e ovos e leve para grelhar. Quando estiver dourada, vire de lado com uma espátula (com cuidado, pois fica muito macia!).





Finalize no prato, já pronto para servir, polvilhando amêndoas trituradas e o açúcar de confeiteiro. Sirva ainda morno com uma colher pequena de mascarpone e outra de geleia.

