

Receita: Rabanada Brûlée com Paçoquita Cremosa

Que chique, hein? A Paçoquita ganhou uma receita super elegante desenvolvida pela chef Maria Victória! Sabe do que se trata? De uma rabanada Brûlée com Paçoquita Cremosa! Você tem alguma dúvida que além de chiquérrima essa receita é de dar água na boca?

Rabanada Brûlée com Paçoquita Cremosa

Ingredientes

Rabanada:

1 pote de PAÇOQUITA CREMOSA

1 xícara de creme de leite fresco

2 ovos inteiros

1 colher de sopa de conhaque

1 colher de chá de essência de baunilha

Algumas fatias de pão

Manteiga para fritar

Calda:

200g de geleia de morango

2 bandejas de morango

1/2 xícara de água

1 cálice de Cassis

Açúcar Cristal para caramelar

Modo de preparo:

Calda - Lave os morango e separe os 12 mais bonitos. Ferva o restante com água, geleia e o Cassis, por cerca de 5 minutos, até engrossar um pouco. Passe pelo liquidificador, peneire e reserve na geladeira. Corte os outros morangos em fatias e reserve 3 morangos para decorar.

Rabanada - Retire a casca do pão e corte em 12 fatias de 6cm x 4 cm x 3 cm (comprimento, largura e espessura). Em uma tigela, bata com um fouet o creme de leite, os ovos, a baunilha e o conhaque. Embeba as fatias nessa mistura e leve para fritar em frigideira não aderente pincelada com manteiga. Deixe as fatias ficarem douradas em todos os lados.

Coloque a rabanada sobre um prato, espalhe a Paçoqutia Cremosa e depois coloque as fatias do morango. Coloque outro fatia de rabanada sobre os morangos, desepeje a calda e coloque o morango inteiro para decorar.

Agora? Agora é só se deliciar!

Inspiração: <http://goo.gl/jQAmd9>