

Receta de Pan de Calatrava

04 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este rico postre que se llama Pan de Calatrava y os puedo asegurar que resulta un postre exquisito, tuve el placer de probarlo el otro día, y os puedo asegurar que quedé encantada, espero que os guste.

Ingredientes

- Huevos (tres)
- Leche entera (tres vasos)
- Azúcar (cuatro cucharadas)
- Cáscara de limón
- Canela en rama o molida
- Caramelo líquido
- Trozos de bizcochos o magdalenas (a vuestro gusto)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. Poner a calentar la leche con la cáscara de limón y la canela
3. En un bol batir los huevos con el azúcar
4. En un molde echar caramelo líquido y cubrirlo con láminas de bizcochos o magdalenas partidas como de un dedo de grosor
5. Mezclar la leche con los huevos y el azúcar
6. Volcar la mezcla en el molde
7. Meter al horno al baño maría durante 45 minutos aproximadamente
8. Dejar que se enfríe en el frigorífico varias horas o mejor de un día para otro
9. Servir acompañado de un poquito de nata montada y fideos de chocolate y....buen provecho!!!