

Pan calatrava

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

4 cucharada/s Azúcar

Canela en rama

3 Huevos

350 gr Leche

Limones

200 ml Nata

7 Valencianas

ELABORACIÓN

En un bol echar la nata el azúcar, la leche, la canela y el limón, llevar a ebullición en el micro, dejar que enfríe y entonces quitamos la piel y la canela echamos los huevos y batimos bien. Echamos ahora las valencianas, mezclamos con las varillas todo bien y lo echamos a la cubeta, programa 91, 1h y 10min. No desmoldar por lo menos hasta que esté tibio.