

Pan calatrava

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
4 cucharada/s Azúcar
Canela en rama
3 Huevos
350 gr Leche
Limonas
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 enfrié 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.