

Concurso "Culturas conectadas"
 Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta
Título de la receta	Pan de calatrava	
Región y/o país	Murcia España	
Ingredientes	6 huevos, Medio litro de leche, Canela en rama, Ralladura de limón, 1 vaso de azúcar, 3 magdalenas o bizcocho, Esencia de vainilla	
Modo de Elaboración	Batimos 6 huevos en un bol grande Mezclamos con leche hervida con azúcar canela y raspadura de limón Que este fría y añadimos esencia de vainilla Preparamos un molde y ponemos en el fondo azúcar tostada Encima unas madalenas o bizcocho troceado Vertemos la mezcla encima Lo podemos hacer al baño maría durante 40 minutos En el fuego o en el horno a 180grados Antes de retirar pinchar con un tenedor debe salir limpio A veces hay que dejar más tiempo según el horno o fuego Dejar enfriar y desmoldar dándole la vuelta en una fuente, tendremos un postre delicioso	
Fotografía		

Cofinanciado por: