

Pa de Calatrava

Castella-la Manxa

Mari Cruz Mateo Valencia

Ingredients

1 litre de llet
8 ous
Melindros tous ensucrats *soletillas*
8 cullerades de sucre

Aigua i sucre per a fer el caramel



Preparació

Engegeu el forn, que s'escalfi.

Bateu els ous, afegiu-hi la llet i barregeu-hi el sucre.

A banda, feu el caramel en una cassola. Un cop torrat, aboqueu-lo en un recipient i afegiu-hi els melindros i els ous amb la llet.

Fiqueu-ho al forn uns 20-30 minuts al bany maria.

Deixeu-ho refredar i, finalment, tombeu el recipient en una safata.

Informacions culturals

El pa de Calatrava és un púding molt bo i fàcil de fer.