

PASTEL DE CALATRAVA

Se puede hacer con magdalenas o con bollos suizos. En la fiesta se hizo con bollos suizos.

Ingredientes y proporciones:

1 vaso de leche.

2 huevos.

1/3 vaso de azúcar.

Raspadura de limón (1 limón para tres vasos de leche)

Bollos suizos duros, dejados al aire desde el día anterior, o

Magdalenas duras, dejadas al aire desde el día anterior.

La cantidad de magdalenas o suizos varía según el tamaño del molde.

La mezcla para empapar se va haciendo según se va necesitando para evitar que sobre mucha y aprovechando que es fácil y rápida de hacer.

Elaboración:

Se baten los huevos con el azúcar y la raspadura de limón y se le añade la leche.

Las magdalenas o los suizos cortados en rodajas se empapan en esta mezcla líquida y se va rellenando con ellas el molde previamente caramelizado.

Una vez relleno el molde se mete en el horno a 220° hasta que cuaje.

Cuando se enfríe se desmolda.

Los moldes rectangulares, de los que se emplean para el Plum-Cake, son más prácticos a la hora de repartir en raciones.