

Receta de Tortilla de Pan Dulce

28 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os propongo que preparéis este postre que se hacía en la antigüedad y aún se sigue preparando en algunos sitios, es una manera de aprovechar el pan del día anterior y además es un rico postre casero especial anticrisis, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Miga de pan del día anterior (400grs)
- Leche entera o semidesnatada (350ml)
- Huevos (tres o cuatro)
- Azúcar (120grs)
- Ralladura de medio limón
- Canela (media cucharadita) opcional

Modo de Preparación

1. Poner el pan desmigado en un bol, añadirle la leche y dejar que se empape removiendo de vez en cuando
2. Añadir los huevos batidos y mezclar bien
3. Echar el azúcar, la canela y la ralladura de limón
4. Cuajar la tortilla en una sartén con un poquito de aceite, dejándola bien doradita por ambos lados, espolvorear con azúcar
5. Servir templada, caliente o fría según vuestro gusto y....buen provecho!!!