



Tarta de pan con canela y limón



8 Personas.



50 minutos.



Fácil.



Desde 0,45€
por ración

Ingredientes

Para la tarta:

- 700 ml de leche fresca de pastoreo entera
- 1 limón
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 300 g de hogaza de pueblo, pan duro
- 5 huevos ecológicos
- 90 g de azúcar
- Aceite de oliva suave

Para la decoración:

- Canela en polvo

Valor nutricional por ración.

Kcal	Grasas	Hidratos de Carbono	Proteínas
184	824,5 g	19,82 g	8,36 g

Información adicional: El pan es un alimento que puede servirnos tanto para acompañar platos principales, como para pequeñas ingestas o incluso en sándwiches o bocadillos. También puede ser la base de platos de repostería o dulces.

1



Para la tarta: vertemos la leche a una olla e incorporamos la piel de limón y la canela. Calentamos hasta que humee y retiramos del fuego. Dejamos infusionar 5 minutos.

2



Pasado ese tiempo, retiramos la piel del limón y vertemos la leche a un bol amplio. Añadimos el pan duro en porciones y esperamos unos minutos hasta que el pan absorba la leche y se ablande.

3



Sobre la misma mezcla, añadimos los huevos, el azúcar y trituramos con una batidora hasta obtener una mezcla homogénea y lisa. Vertemos sobre el molde de horno previamente engrasado con aceite de oliva.

4



Horneamos a 190 °C durante 25 minutos aproximadamente, enfriamos y desmoldamos con cuidado. **Para la decoración:** decoramos la superficie de la tarta con canela en polvo espolvoreada y... ¡a disfrutar!