

## INGREDIENTES

- 500 ml. de horchata de buena calidad (que lleve el sello de chufa de Valencia)
- 3 huevos
- 60 gr. de azúcar
- ralladura de medio limón
- 3 o 4 fartons (en el pan de calatrava yo dejo endurecer la coca, así que sacar de la bolsa antes)
- azúcar para caramelizarse el molde



## ELABORACIÓN

Hacer un caramelo con el azúcar y unas gotas de limón. Una vez dorado el caramelo, poner en el molde y caramelizarse bien por todos los lados.

Batir en un cuenco los huevos con los 60 gr. de azúcar y la ralladura de medio limón. Una vez batido, mezclar con la horchata.

En el molde caramelizado poner los fartons abiertos por la mitad para que se empapen bien y poco a poco ir poniendo la mezcla.

Cocer en el horno a 150° sin baño maría; en unos 30 minutos estará. De todas formas comprobar pinchando para ver si está cocido. También hay quien lo cuece en el microondas. La próxima vez lo haré así, pues con este calor el horno ..... y el ahorro energético también viene muy bien

Dejar enfriar bien y meter en el frigorífico unas cuantas horas antes de comerlo. Lo suelo preparar de un día para otro.