

Natillas

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 16:24 - Última actualización Martes 07 de Febrero de 2012 10:24

Natillas

Ingredientes (6 personas):

- 1½ lts de leche,
- seis yemas de huevo,
- ocho cdas soperas de azúcar,
- la cáscara de un limón,
- dos ramas de canela,
- una cda soperas de maicena.

Natillas

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 16:24 - Última actualización Martes 07 de Febrero de 2012 10:24

Elaboración:

En un cazo se pone al fuego la leche, seis cdas de azúcar, el limón y la canela. En un bol se baten las yemas junto con dos cdas de azúcar. La maicena se diluye con un poco de leche fría y se incorpora añade a las yemas y el azúcar. Una vez que la leche comience a hervir, se añaden las yemas previamente diluidas con un poco de leche de la misma cazuela. Una vez todo en el recipiente se deja cocer a fuego lento durante cinco minutos, pero removiendo continuamente con una cuchara de madera, evitando que se pegue. Retiramos las ramas de canela y el limón y se vierte en platos individuales. Dejar enfriar y decorar con canela molida espolvoreada por encima.