

## Receta de natillas de huevo

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 17:12 - Última actualización Lunes 09 de Enero de 2012 07:48

---

*Las recetas para hacer natillas son un estupendo modo de crear esquisitos postres a base de leche y huevos*



## **Receta de natillas de huevo**

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 17:12 - Última actualización Lunes 09 de Enero de 2012 07:48

---

### **Ingredientes necesarios para cuatro comensales**

Para elaborar nuestras recetas para hacer natillas se necesita reunir ocho yemas de huevo, un litro de leche, que puede ser entera o desnatada, según se prefiera, 3 cucharadas soperas de azúcar de la variedad que más le guste, blanca, morena o de caña, o incluso edulcorante, una pieza de canela en rama y una cucharada de café de canela en polvo.

### **Elaboración de las natillas**

En un bol de gran tamaño cuya capacidad sea superior a dos litros se introducen las yemas de huevo, y se baten enérgicamente, hasta conseguir que estén espumosas. En un cazo de 30 centímetros de diámetro o similar, se coloca la leche, el azúcar y la canela en rama, y se pone al fuego a media potencia hasta que empiece a hervir.

Lentamente y removiendo a la vez, se va agregando la leche caliente del cazo sobre las yemas. Mezclar la leche con las yemas batidas ha de hacerse muy lentamente para conseguir tener éxito en las recetas para hacer natillas, pues solamente así se consigue textura suave y uniforme, ya que, si se agregara la leche demasiado rápido, se generarían grumos.

## Receta de natillas de huevo

Escrito por GAVCAT

Viernes 19 de Agosto de 2011 17:12 - Última actualización Lunes 09 de Enero de 2012 07:48

---

Una vez mezcladas completamente leche y yemas, se traspasa la mezcla al cazo, se pone al fuego a media potencia, y se calienta removiendo suave y continuamente, para así evitar la formación de espuma

La mezcla se irá espesando, hasta alcanzar la textura de una fina crema, lo cual indicará que están listas.

Se sacan del fuego, y se sirven en pequeños tazones, espolvoreándolos la superficie con la canela en polvo. Si en la receta se sustituye la rama de canela por dos cucharadas soperas de cacao en polvo, se logra elaborar natillas de chocolate. Y si se emplea aroma de vainilla, natillas a la vainilla.