

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Pilarpv



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 ml de Leche entera
- 1 vaina de Vainilla de Madagascar
- 4 cucharadas de Azúcar
- 1 cucharadita de Maizena
- 2 Huevos L

## Preparación:

### Paso 1

Ay... ¡PERO QUÉ RICO! Veamos, en una cazuela hervimos la leche con el azúcar y la vaina de vainilla abierta en canal con cuidado de que no se pegue al fondo, o sea, que con el fuego bajito y removiendo de vez en cuando. Mientras tanto, disolvemos la cucharadita de Maizena con un chorritín de leche en un bol grande, al cual añadimos los 2 huevos y batimos bien.

### Paso 2

Una vez hervida la leche la retiramos del fuego, colocamos un colador en el bol y la colamos (o sea que la volcamos en el bol y tal). Se remueve y se vuelve a poner dentro de la cazuela y ésta en el fuego, bajo. Removemos con una batidora de varillas hasta que espese y cuando esto ocurra lo repartimos en 4 cacharritos y les ponemos una galleta por encima. Esto se tapa con film de plástico y al frigo, amigos.