

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 ml de leche
- 2 cucharadas de azúcar integral
- 2 cucharadas de Maizena
- 1 cucharada de canela en polvo
- 100 g de frutas rojas

## Preparación:

### Paso 1

Calentar la leche en un cazo amplio con el azúcar hasta que hierva. Deshacer la Maizena en un vaso de leche fría e incorporar al cazo. Cocer sin dejar de remover hasta que la mezcla espese ligeramente. Retirar del fuego y dejar enfriar. Lavar y retirar los posibles tallos de las frutas rojas. Cocer las frutas al baño María tapadas

*con papel film hasta que se forme un ligero puré. Retirar del fuego y reservar. Verter la crema en los recipientes y servir con la salsa de frutas rojas.*