

Creador: Monónimo **Recetizador:** David Neto



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.