Natillas de chocolate blanco

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Betycucu

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 30 g de Maizena
- 3 yemas de huevo
- 600 g de leche
- 150 g de chocolate blanco
- 1 vaina de vainilla
- 80 g de azúcar

Preparación:

Paso 1

Pon la leche en un cazo de fondo grueso, reservando 100 g para disolver la Maizena. Añade al cazo de leche la vaina de vainilla y ponla a calentar. Cuando rompa a hervir, retira el cazo del fuego y deja infusionar al menos diez minutos. Mezcla en un cuenco las yemas con el azúcar, bate con las varillas hasta obtener unas yemas cremosas y fluidas. Incorpora la leche con la Maizena disuelta y bate de nuevo. Retira la vainilla de la leche que está reposando, vuelve a ponerla al fuego, a temperatura baja, y vierte el contenido del cuenco de las yemas y el chocolate blanco troceado. Cuece lentamente, moviendo con las varillas, hasta que las natillas vayan espesando, no en su totalidad porque al enfriarse cogerán más cuerpo. Vierte las natillas de chocolate blanco en cazuelitas. Deja enfriar a temperatura ambiente, posteriormente refrigéralas hasta el momento de consumo, convendrá taparlas al menos con film transparente.