NATILLAS CASERAS

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

Creador: Christine **Recetizador:** Cristina Madico



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

El truco de esta receta:
Para apreciar el sabor de las natillas deben servirse a temperatura adecuada, no tomarlas recién sacadas del frigorífico.

Descripción:

Si hay un postre cuyo aroma queda grabado en la mente de todos, son las natillas. Una sencilla crema elaborada con los ingredientes básicos de tu despensa dulce: leche, azúcar y huevos. Las natillas se han perfumado tradicionalmente con canela, vainilla o piel de limón. Hoy proponemos que ese toque especial se lo des endulzándolas con azúcar moreno, les aporta un tono tostado delicioso.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 litro de leche
- 2 cucharadas de leche
- 250 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- la piel de medio limón
- 6 yemas de huevo
- 50 gr de maicena
- 1 cucharadita de azúcar moreno

Preparación:

Paso 1

Para comenzar, calienta en un cazo amplio y a fuego medio: la leche, el azúcar blanco, la rama de canela y la cáscara de limón. Entretanto, bate las yemas de huevo con la maicena y las dos cucharadas de leche y resérvalo. Cuando la leche esté a punto de hervir, retira el cazo del fuego y quita la canela y el limón. A continuación, vuelca la leche sobre las yemas sin dejar de remover. Sólo te queda volver a poner la mezcla al fuego, añadir el azúcar moreno y dejar que cueza durante unos minutos moviéndola constantemente. Cuando veas que espesa ligeramente, reparte tus natillas en varios cuencos y deja que enfríen a temperatura ambiente. En la fotografía puedes ver las natillas acompañadas por unas galletas María. ¡Sencillo y muy atractivo!