

NATILLAS DE CHOCOLATE



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Juan a. Calderon



Tiempo: 15 minutos

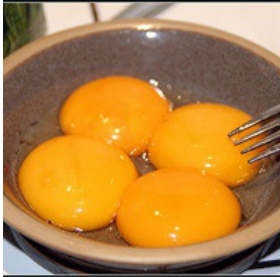
Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 ML de LECHE
- 125 GR de AZUCAR
- 4 YEMAS de HUEOS
- 1/2 CUCHARADA de MAICENA
- 4 CUCHARADAS de CACAO EN POLVO
- TROCITO de PIEL DE LIMON
- 1 CANELA EN RAMA
- UNAS HOJITAS de MENTA

Preparación:

Paso 1

VIERTE LA LECHE EN UN CAZO AÑADE LA CANELA Y LA PIEL DE LIMON LAVADA Y LLEVA A EBULLICION RETIRA DEL FUEGO ENTONCES TAPA LA PREPARACION DEJA REPOSAR UNOS MINUTOS Y CUELA

Paso 2

BATE LAS YEMAS CON EL AZUCAR, AÑADE LA MAICENA SIN DEJAR DE BATIR HASTA ELIMINAR LOS

GRUMOS , VIERTES ESTA PREPARACION SOBRE LA LECHE MEZCLA BIEN Y VUELVE A PONER AL FUEGO

Paso 3

DEJA COCER MUY LENTO SIN DEJAR DE REMOVER HASTA QUE LAS NATILLAS ESPESEN
LIGUERAMENTE AÑADE 3 CUCHARADAS DE CACAO Y MEZCLA BIEN REPARTE LAS NATILLAS EN
CUENCOS O VASITOS DE CRISTAL Y DEJAR ENFRIAR

Paso 4

TAPALOS CON FILM Y RESERVALOS EN LA NEVERA HASTA EL MOMENTO DE SERVILOS DECORALOS
CON LA MENTA LAVADA Y POLVOREADOS CON EL RESTO DEL CACAO