

NATILLAS DE CHOCOLATE CON COOKIES



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

: SI NO TIENES VAINILLA UTILIZA UNAS GOTAS DE EXTRACTO DE VAINILLA O 1 CUCHARADITA DE AZUCAR AVAINILLADA

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500ML de LECHE
- 125 GR de AZUCAR
- 4 YEMAS de HUEVOS
- 25GR de CACAO EN POLVO
- 1/2 CUCHARADA de MAICENA
- 1 CORTEZA DE LIMON
- 1 VAIAN DE VAINILLA
- 4 COOKIES

Preparación:

Paso 1

LLEVA A EBULLICION, LA LECHE CON LA VAINA DE VAINILLA ABIERTA POR LA MITAD A LO LARGO, EN CACAO Y LA CORTEZA DE LIMON LAVADA, RETIRALA DEL FUEGO CUANDO ROMPA HA HERVIR TAPA Y DEJALA EN INFUSION HASTA QUE SE TEMPLE

Paso 2

BATE LAS YEMAS, CON EL AZUCAR HASTA QUE CAMBIEN DE COLOR AÑADE LA MAICENA Y SIGUE MEZCLANDO VIERTE LA LECHE Y VUEVE A PONER AL FUEGO

Paso 3

CUECE LAS NATILLAS A FUEGO LENTO, REMOVIENDO CON UNA CUCHARADE MADERA HASTA QUE ESPESEN LIGUERAMENTE CUELALAS Y REPARTELAS EN UNOS VASITOS RESERVALAS EN LA NEVERA

HASTA EL MOMENTO DE SERVILAS DECORALAS CON UNA COOKIE