

# NATILLAS DE CHOCOLATE CON COOKIES



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Carlos Vázquez



**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 VAINA 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**