

Creador: Andrea Jimenez **Recetizador:** evelin fernande



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 2 litros de leche
- 150 gr de maicena
- 600 gr de azúcar
- 12 yemas
- 2 rajas de canela
- 3 limones la cascara
- 1 naranja la cascara
- 1 vaina de vainilla

Preparación:

Paso 1

Hervir la leche, incorporar; la canela, la ralladura de limón, ralladura de naranja y la mitad de la azúcar, colar y reservar.

Paso 2

Separa 1 taza de la leche colada, el resto regresar al fuego incorporar las semillas de vainilla .

Paso 3

Mezclar la maicena perfectamente, la otra mitad del azúcar y las yemas. Batir y mezclar perfectamente todos los ingredientes.

Paso 4

Incorporar la mezcla obtenida en el punto 3, en la taza de leche separada en el punto 2. Incorpora la vainilla batir y mezclar perfectamente todos los ingredientes.

Paso 5

Incorporar la mezcla al resto de la leche revolver continuamente.