

**Creador:** Andrea Jimenez **Recetizador:** Jose Erazo

**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.*