

# NATILLAS CON FRUTAS DE MELOCOTON



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

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** mauro aparicio



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

PUEDE USAR FRUTA COMO NACTARINS,  
UVAS TAMBIEN PUEDES USAR AZUCAR  
NORMAL

## **Descripción:**

HOY HE RECIBIDO LA VISITA DE LA FAMILIA Y COMO HACE TIEMPO QUE NO HACIA NATILLAS PUES LAS HE HECHO Y ME HAN QUEDADO BUENISIMAS

## **Ingredientes para 5 personas :**

- 1 LITRO de LECHE
- 5 HUEVOS
- 8 CUCHARADAS de AZUCAR MORENO
- 2 MELOCOTONES
- CANELA DE RAMA,LIMON,MIEL

## **Preparación:**

### **Paso 1**

PONEMOS EN CAZO LA LECHE HA CALENTAR RETIRAMOS UNA POCA PARA DESHACER LA MAIZENA, EN LA LECHE PONEMOS LA CANELA EN RAMA, LA CORTEZA DE LIMON, YO HE COGIDO LOS HUESOS DE LOS MELOCOTONES BIEN LIMPIOS Y LOS HE PUESTO EN LA LECHE , TAMBIEN HE COGIDO LOS MELOCOTONES LOS HE PELADO Y LES HE QUITADO EL HUESO QUE LOS HEMOS APROVECHADO PARA DAR GUSTO A LA LECHE Y HEMOS HECHO LOS MELOCOTONES EN GAJOS Y LE PONEMOS MIEL Y AL HORNO DURANTE 15 MINUTOS APARTE LAS YEMAS CON EL AZÚCAR LO HEMOS BATIDO Y CUANDO LA LECHE SIN HERVIR ESTE CALIENTE Y COLADO BIEN AÑADIMOS LAS YEMAS CON EL AZÚCAR Y LA MAIZENA QUE HEMOS DISUELTO CON UN POCO DE LECHE DAMOS MOVIMIENTO A TODO HASTA QUE EMPIECE HA EXPESAR RETIRAMOS Y COLOCAMOS EN RECIPIENTES Y COMO FINAL AÑADIMOS LOS MELOCOTONES POR ENCIMA Y LO PONEMOS CUANDO ESTE TEMPLADO EN LA NEVERA Y SERVIMOS APARTE HE COGIDO LAS YEMAS DE LOS HUEVOS Y EL AZÚCAR Y LO HE BATIDO,