

Creador: Ramiro Sueiro **Recetizador:** Herminia Ruiz G



Descripción:

Ideal acompañada de barquillos o galletitas

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Adornar con canela molida y frutos secos triturados

Ingredientes para 4 personas :

- 600 ml de Leche
- 5 Yemas de Huevo
- 25 gr de Harina de maíz Maizena
- 140 gr de Azúcar
- 100 gr de Avellanas tostadas sin piel
- 1 Naranja
- Canela en rama

Preparación:

Paso 1

Poner la leche a hervir con la piel de la naranja y la canela en rama.

Paso 2

En un cazo aparte mezclamos las yemas de huevo, el azúcar, las avellanas y la harina de maíz.

Paso 3

Añadimos la leche hervida y batimos bien.

Paso 4

Cocemos a fuego bajo sin dejar de remover hasta que espese.

Paso 5

Repartimos la crema en los cuencos individuales y decoramos al gusto.