

**Creador:** Ramiro Sueiro **Recetizador:** Ana Moro Chacón



**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

## Descripción:

Ideal acompañada de barquillos o galletitas

## 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.