

Natillas



INGREDIENTES

- ◆ 200 gr de azúcar
- ◆ 3 yemas de huevo
- ◆ 1 litro de leche
- ◆ maicena (harina de maíz)
- ◆ canela en rama
- ◆ 1 limón
- ◆ canela en polvo
- ◆ galletas o barquillos

PREPARACIÓN

- 1.- Calentamos la leche, excepto un vasito, junto con el azúcar, la canela en rama y la corteza del limón, hasta llegar a ebullición. Dejamos hervir suavemente unos minutos removiendo constantemente para que no se pegue el azúcar al fondo. Separamos del fuego y dejamos reposar 5 minutos, tras los cuales retiramos la canela y la corteza de limón.
- 2.- Separamos las yemas de huevo y batimos junto con la maicena y el vasito de leche que habíamos reservado.
- 3.- Ponemos de nuevo el cazo con la leche caliente al fuego y juntamos el preparado de las yemas y maicena. Dejamos que hierva de nuevo, removiendo el conjunto, hasta lograr una textura ligeramente espesa.
- 4.- Dejamos entibiar, removiendo de nuevo de vez en cuando para que no forme costra superficial y disponemos en cuencos individuales.
- 5.- Adornamos con galleta o barquillos y con canela en polvo por encima.