Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Natillas de naranja y chocolate con galleta de mantequilla

2h · 6 raciones · 376 kcal

Ingredientes

- Galletas de mantequilla de @lamerepoulard.es
- **500ml** de leche
- **100gr** de azúcar
- **6** yemas de huevo
- **10gr** de maicena
- **60gr** de zumo de naranja
- **8** tiras de piel de naranja
- Chocolate negro 75% en trocitos

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**47 g**
Fibra	**4,9 g**

Elaboración

1. En un cazo ponemos la leche, azúcar, yemas, maicena, zumo de naranja y mezclamos.
2. Añadimos la piel de naranja y ponemos a fuego medio sin parar de remover con las varillas durante 8 min.
3. Retiramos la piel de naranja, vertimos en los recipientes, añadimos chocolate, removemos un poco y por último ponemos una galleta de La Mere Poulard.
4. Llevamos a la nevera un mínimo de dos horas y listo para disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya