Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Natillas de chirimoya

2h · 6 raciones · 164 kcal

Ingredientes

- **250gr** de chirimoya (sin piel ni pepitas)
- **350gr** de leche
- **3** Huevos
- **70gr** de azúcar
- **1 Cucharada** de azúcar vainillado
- **1 Cucharada** de maicena
- **½ Cucharadita** de canela molida

POR RACIÓN

Proteínas	**5,7 g**
Grasas	**4,8 g**
Hidratos	**26 g**
Fibra	**1,4 g**

Elaboración

1. Trituramos la pulpa de la chirimoya en el vaso de la batidora y vertemos en una cacerola antiadherente.
2. Añadimos la leche, huevos, azúcar vainillado, maicena y cocinamos unos 8 min. sin parar de remover.
3. Cortamos el fuego, mezclamos bien, vertemos en 6 boles individuales, dejamos templar y espolvoreamos canela.
4. Dejamos enfriar en la nevera mínimo 2 horas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya