

MARÍA

POSTRES · VEGETARIANO

Natillas caseras

15min · 4 raciones · 253 kcal

Ingredientes

- **5** yemas de huevo
- **50 gr** de azúcar
- **1/2 l** de leche
- Rama de canela
- Cáscara de limón
- Canela
- Galletas

POR RACIÓN

Proteínas	**13 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**25 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. Ponemos la leche en una cazuela con la rama de canela y la piel de limón (IMPORTANTE sin lo blanco) y dejamos infusionar; retiramos del fuego y dejamos que se enfríe un buen rato.
2. En un bol aparte juntamos las yemas de huevo con el azúcar y lo removemos con la varilla.
3. Una vez la leche se ha atemperado, colamos el líquido en el bol con las yemas + azúcar y removemos con ayuda de la varilla.
4. Ponemos la mezcla anterior en la cazuela al fuego, tenemos que conseguir que espese sin llegar a hervir y sin parar de remover; este proceso puede llevarnos entre 10-15 minutos.
5. Una vez las tenemos, las añadimos en un bol y les ponemos un poquito de canela e incluso una galleta a la hora de comerlas.

RECOMENDACIONES

Sin necesidad de preparados, mezclas ni maicena.

Hecho con CookNest