MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Natillas Lotus

+4h · 6 raciones · 200 kcal

Ingredientes

- **2** yemas de huevo
- **40 gr** azúcar blanco
- **1** y 1/2 cda de maicena
- **650 ml** leche
- **2 cdas** crema lotus
- Galletas lotus

POR RACIÓN

Proteínas	**6,2 g**
Grasas	**9,2 g**
Hidratos	**23 g**
Fibra	**0,2 g**

Elaboración

1. Separamos las claras de las yemas y añadimos estas últimas en un bol junto con el azúcar y la maicena
2. Una vez esté integrado incorporamos la leche y seguimos removiendo
3. Echamos 2 cdas de crema Lotus (o más si te gusta mucho) y removemos bien
4. Añadimos todo esto en una cazuela, llevamos a fuego alto y cuando veamos que empieza a espesar bajamos el fuego y retiramos
5. Ponemos nuestra mezcla en los vasitos junto con una galleta lotus y llevamos a la nevera un mínimo de 6-12 horas para que tengan la textura adecuada

Hecho con CookNest