MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Natillas de Semana Santa

3 raciones 296 kcal

Ingredientes

- **500 ml** leche
- **3** yemas de huevo
- **50 gr** azúcar
- **15 gr** maicena
- Piel de cítricos
- Canela en rama y polvo
- Galletas María

POR RACIÓN

Proteínas	12 g
Grasas	12 g
Hidratos	36 g
Fibra	1,3 g

Elaboración

1. Infusionar la leche en un cazo con la canela en rama y la piel de los cítricos sin que hierva del todo
2. Mientras tanto, separar las claras y las yemas de los huevos (guardar las claras)
3. Juntar las yemas con el azúcar, la maicena y un poco de la leche caliente y remover
4. Colar lo anterior en la leche infusionada para evitar posibles grumos y cocinar hasta que espese
5. Servir en un bol, colocar la galleta María encima y añadir un toque de canela en polvo
6. Dejar reposar en la nevera mínimo 4 horas o menos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy