la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Natillas con falso coral de chocolate y canela

4 raciones 326 kcal

Ingredientes

NATILLAS

- **3** yemas
- **500 ml** leche
- **70 gr** azúcar
- **1 cucharada** de maicena
- Rama de canela
- Esencia de vainilla
- Cáscara de limón

FALSO CORAL DE CHOCOLATE Y CANELA

- **55 gr** Agua
- **30 gr** Aceite
- **54 gr** Harina de trigo todo uso
- **2 gr** Cacao puro
- **2 gr** Canela

Elaboración

NATILLAS

1. Ponemos a hervir la leche con la rama de canela y la cáscara de limón
2. Cuando empiece a hervir retiramos del fuego y dejamos infusionar 10 minutos
3. Colamos la leche y dejamos enfriar hasta que esté templada
4. Por otro lado batimos las yemas con el azúcar, la vainilla y la maicena tamizada hasta integrar completamente
5. Añadimos la leche templada (NO caliente) a la mezcla de yemas y mezclamos bien
6. Llevamos a fuego medio, removiendo constantemente hasta espesar
7. Servimos y listas

FALSO CORAL DE CHOCOLATE Y CANELA

8. Mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea

9. Ponemos la masa en una sartén antiadherente a fuego medio bajo hasta que vemos que se despega
10. Lo ponemos sobre un papel de cocina para que absorba el exceso de aceite
11. Dejamos enfriar y listas

RECOMENDACIONES

Para hacer las natillas hemos utilizado leche Kaiku sin lactosa, perfecta para intolerantes a la lactosa, y huevos De Millo.
De sabor es similar a los churros.

POR RACIÓN	7,9 g Proteínas	16 g Grasas	38 g Hidratos	1,4 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos