

Natillas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
300 gr Azúcar glass
1 Canela en rama
1 litro/s Leche
Piel de limón
10 Yema de huevo

ELABORACIÓN

Hervir la leche con la rama de canela, fuego suave, infusionar 20 m

Batir azúcar y yemas hasta que la mezcla este pálida cremosa.

Añadir la leche caliente en chorrito fino, batiendo. Pasar la mezcla al cazo y cocer al baño de Maria durante 10 m .removiendo sin parar con una cuchara de madera, hasta que la crema nape el dorso y al pasar el dedo quede una huella limpia.

Colar a través del chino

Colocar la crema sobre agua fría, con hielo y seguir removiendo un poco más para que enfríe, este sistema aumenta la untuosidad de la crema. Mientras se enfría revolver de vez en cuando, para que no haga nata.