

Natillas Caseras

Ingredientes

- 4 huevos (utilizaremos solo las yemas)
- Azúcar
- 1 rama de canela
- la piel de un limón (bien lavadito)
- Canela en polvo
- Barquillos
- ½ litro de leche
- semi-desnatada
- 1 cucharada de harina de maíz (maizena)



Preparación

- En un cazo ponemos leche con la piel del limón y la rama de canela a fuego medio hasta que empiece a hervir, retiraremos del fuego y dejaremos que la leche se temple para que coja el gusto de la canela y el aroma del limón. Reservaremos hasta su uso.
2. En un bol mezclaremos las yemas con el azúcar y la cucharada de maizena. Iremos añadiendo poco a poco la leche que teníamos reservada y removeremos bien toda la mezcla para que se fusione.
3. Lo volvemos a poner todo en un cazo al fuego hasta que hierva, removeremos constantemente sin dejar que se nos pegue, ya que estropearía el sabor de las natillas.
4. Una vez hechas nuestras deliciosas natillas las repartiremos en cuencos de postres, dejaremos enfriar en la nevera. Una vez frío adornaremos con canela en polvo y nuestro barquillo con chocolate.-