Natilla de azahares

Ingredientes

Fecula De Maiz: 3/4 Taza
Agua de azahar: 1 cdita.
Manteca en cubos: 125 g
Azúcar blanco: 3/4 Tazas
Leche fría: 3 y 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Para la Natilla de azahares

- Disuelve la fécula de maíz en media taza de leche fría .
- En una olla, a fuego bajo, calienta el resto de la leche con el azúcar hasta que hierva.
- Agrega la *maicena* diluida y cocina hasta que espese revolviendo constantemente con una cuchara
- Adiciona la *mantequilla* y deja que se derrita.
- Retira del fuego y *añade* el agua de azahares.
- Vierte la mezcla de la natilla en un molde refractario y deja enfriar.
- Lleva a la nevera hasta el momento en que lo
- Quieras servir.
- Si lo prefieres, puedes servir esta natilla
- Acompañada de salsa de moras o frutos rojos.
- Www. myriamcamhi. com

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/natilla-de-azahares