Natillas del Convento

Ingredientes

Azucar: 80 Gramos
Esencia De Vainilla: 2 Cucharadas
Galletas: 4 Unidades
Canela: 1 Cucharada
Yemas de huevo: 6 Unidades
LECHE ENTERA: 500 Mililitros

Preparación de la Receta

- De los 500 ml de leche, reservar 1 vasito.
- En una olla, verter el resto de la leche y el azúcar
- Calentar a fuego medio.
- Mientras tanto, batir con batidora eléctrica las yemas de *huevo* y añadir el vaso de leche fría que hemos reservado.
- Batir bien hasta conseguir una mezcla homogénea
- Luego, incorporar a la olla con leche caliente y azúcar.
- Revolver constantemente para que no se pegue
- Agregar la vainilla y la canela.
- Continuar revolviendo bien y, cuando la mezcla empiece a espesarse, retirar del fuego y reservar.
- Colocar en recipientes individuales y colocar las galletas encima de las natillas.
- Dejar enfriar y servir.

- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- A la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos y sus yemas estén a temperatura ambiente.
- Antes de servir, puedes espolvorear las natillas con azúcar y canela a modo decorativo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/natillas-del-convento