

# 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>