

# Natillas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Limon:** 1/2 Unidad

**Esencia De Vainilla:** 20 cc

**Azucar:** 300 grs.

**Cacao:** 1 cda.

**Canela:** 1 cda.

**Leche:** 1 L

**Yemas:** 8 Unidades

**Harina 0000:** 20 g

## Preparación de la Receta

- Ralle el *limón*.
- En una olla coloque la leche junto con la esencia de vainilla y lleve punto de ebullición.
- Retire del fuego y enfríe en un baño maría invertido.
- En un bowl coloque las yemas, el azúcar, la *harina*, la ralladura de *limón* y bata bien con batidor de alambre.
- Vierta la leche a la mezcla de huevos batiendo constantemente.
- Añada el cacao y la canela y continúe batiendo
- Precaliente el horno a 160°.
- Coloque la mezcla en compoteras individuales, tape la base con papel aluminio y cocine a baño maría en horno durante 25 minutos.

## Presentación

- Sirva en las compoteras y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/natillas>