

## NATILLAS CON LECHE CONDENSADA

### **Ingredientes:**

Para el almíbar:

unas gotas de limón.- 90 gr. de anís.- 90 gr. de agua.- azúcar, unos 60 a 90 gr.

### **Para las natillas:**

4 huevos.- 600 gr. de leche entera.- 1 bote de leche condensada pequeño  
Bizcochos de soletilla, (para el fondo de la fuente).

### **Preparación:**

Hacemos 1 almíbar con el anís, agua, unas gotas de limón y el azúcar, poniéndolo todo en el vaso y programando velocidad 1  $\frac{1}{2}$ , 100°, 12 minutos + o -. (A punto de hebra). Volcamos esta preparación sobre los bizcochos de soletilla que habremos puesto en una fuente.

Separar las yemas de las claras añadimos la leche condensada, la leche entera y batimos. Se pone la mariposa y programamos 8 minutos, 85°, velocidad 1  $\frac{1}{2}$ . Volcamos las natillas sobre los bizcochos remojados en el almíbar.

Montamos las claras 4 minutos a velocidad 3 con mariposa, después añadimos el azúcar. hecho glas y lo vamos poniendo sobre las natillas como más nos guste, a montoncito, cubriéndolas enteras etc