

NATILLAS

INGREDIENTES

- 5 Yemas de huevo.
- 1 $\frac{1}{2}$ Cubiletes de azúcar 100g
- 5 Cubiletes de leche 150g
- 1 Cucharadita de Maicena (optativo).

PREPARACIÓN

Se tritura el azúcar con la cáscara de limón bien seca, pasando por las velocidades 4- 8-12 hasta que esté perfectamente rallado.

Se añaden los ingredientes restantes y programamos velocidad 1 temperatura 100° tiempo 8 minutos.

Pasados 3 minutos, baje la temperatura a 90° y suba la velocidad al 4.

Cuando termine la cocción, deje girando unos segundos, añada un chorrito de leche fría y ponga rápidamente en los cuencos o fuente para que las natillas no se corten.