

RecetaKA

NATILLAS CASERAS

Ingredientes para 6 personas:

1 litro de leche/ 5 yemas de huevo /100 g de azúcar / un trozo de cáscara de limón / 1 rama de canela / 40 g de maicena / 6 galletas tipo María



Elaboración:

1. Reservar un vaso de leche fría y calentar el resto con la rama de canela y la piel de limón. Cuando la leche empiece a hervir, bajar un poco el fuego y dejar que hierva durante 5 minutos más.
2. Mientras, añadir la maicena al vaso de leche que hemos reservado y remover hasta que se disuelva por completo.
3. Cascar los huevos separando las yemas de las claras.
4. Colocar las yemas en un bol amplio y añadir el azúcar y la leche con la maicena. Batir bien con las varillas.
5. Después de haber hervido la leche durante 5 minutos, pasarla por un colador e incorporar a las yemas
6. Verter la leche en el preparado de yemas, sin dejar de batir.
7. Cocer a fuego de bajo, sin dejar de remover con varillas. Esta preparación se pega y se quema con facilidad.
8. Cuando desaparezca la espuma de la superficie y las natillas espesen, retirar el cazo del fuego (unos 10 min).
9. Verter las natillas en vasitos o en una fuente honda. Espolvorear con canela molida una vez que se haya enfriado.
10. Guardarlas las natillas en el frigorífico y servir muy frías. Se pueden adornar antes de comer con una galleta.

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con ellos*