

A photograph showing two terracotta bowls filled with a thick, white custard-like dessert (Natillas) topped with a crumbly, golden-brown topping (turrón). The bowls are placed on a rustic wooden surface. In the background, there is a pink paper bag containing more of the golden-brown topping and a red box, possibly containing the turrón. A silver spoon is also visible on the table next to the bowls.

NATILLAS

de turrón

Ingredientes (para 9 unidades):

- 4 yemas de huevo
- 40 gr de maicena
- 1 litro de leche + 1 vaso de leche
- 130 gr de turrón de Jijona
- 100 gr de azúcar

Preparación:

En un bol mezclamos el vaso de leche junto con la maicena, la disolvemos y añadimos las yemas de huevo. Reservamos.

En un cazo trituramos el turrón junto con el litro de leche, añadimos el azúcar y calentamos hasta que rompa a hervir. Retiramos del fuego añadimos la mezcla de yemas. Volvemos a poner en el fuego a temperatura media y removemos con unas barillas hasta que espese.

Distribuimos en tarteras, tapamos con papel film y refrigeramos al menos durante 12 horas.

[Con las zarpas en la masa](#)