



natillas caseras

receta tradicional

Ingredientes

- 75 gr de tagatosa (o 150 gr de azúcar)
- 4 yemas de huevo
- 40 gr de maicena
- 1 rama de canela
- 1/2 cta de polvo de limón
- 1 litro de leche
- 1 vaso de leche fría

Preparación:

En el vaso de leche fría disolvemos la maicena y añadimos las yemas de huevo. Reservamos.

En un cazo ponemos a hervir el resto de la leche junto con la tagatosa, la rama de canela y el polvo de limón. Yo lo tengo como media hora a fuego medio para que infusione bien la canela.

Cuando hierve, retiramos del fuego, retiramos la canela y añadimos el contenido del vaso. Volvemos a poner al fuego y removemos hasta que espese.

Colocamos en las tarteras, añadimos una galleta (sin azúcar en este caso) y tapamos con papel film. Refrigeramos.

[Con las zarpas en la masa](#)