

Receta de Pastel de Natillas con Nata

14 Mayo 2016



Buenos días a tod@s, de nuevo tenemos otro fin de semana y os dejo otra receta de postres, en esta ocasión es un **Pastel de Natillas** que resulta delicioso y si además le ponéis nata y chocolate líquido, pues ya ni os cuento, espero que os guste.

Ingredientes

- Leche entera (600ml)
- Yemas de huevo (cuatro)
- Azúcar (100grs)
- Rama de vainilla (una)
- Maizena (una cucharada)
- Canela en polvo (al gusto)
- Nata montada
- Chocolate o caramelo líquido

Modo de Preparación

1. Poner la leche a cocer en una cacerola con la rama de vainilla y el azúcar sin dejar de remover para que no se pegue
2. Cuando hierva, apartar del fuego y retirar la vainilla
3. En un bol, batir las yemas con la maizena, que queden bien mezcladas
4. Añadir la leche poco a poco sin parar de remover
5. Volver a poner al fuego removiendo constantemente y cuando empiece a hervir, retirarlo y dejar que se enfríe un poco
6. Volcar en moldes y meter al frigorífico hasta que estén bien cuajadas
7. Desmoldar en platos y decorar a vuestro gusto con canela, nata montada y chocolate o caramelo líquido y.....buen provecho!!!