

Receta de Natillas De Chocolate Caseras

22 Abr 2014



Buenos días, para este fin de semana os dejo una receta muy rica para todos los amantes de este postre, se trata de Natillas Caseras de Chocolate, espero que os gusten.

Ingredientes

- Leche entera o semidesnatada (1 litro)
- Yemas de huevo (seis)
- Azúcar (180gr)
- Chocolate (100grs.)
- Chocolate rallado (para espolvorear)
- Almendras picadas (opcional)

Modo de Preparación

1. Calentar la leche en una cacerola, y cuando comience a hervir retirar del fuego y dejar a temperatura ambiente
2. En un bol batir las yemas de huevo junto con el azúcar dejándolas bien batidas, mejor con la batidora
3. Derretir el chocolate en un cazo al baño maría, o en el microondas
4. Cuando la leche esté templada, añadir las yemas batidas y poner al fuego lento y sin dejar de remover esperar que espese un poco y después echar el chocolate derretido y remover
5. Volcar en copas o bols individuales y espolvorear el chocolate rallado y si queréis, unas almendras troceaditas y meter al frigorífico unas horas y.....buen provecho!!!