

Receta de Natillas de Fresa sin Azúcar

16 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este rico postre de **Natillas de Fresa sin Azúcar**, resultan muy ricas y además al no llevar azúcar, podéis daros el capricho l@s que estéis haciendo dieta, seguro que os gustarán.

Ingredientes

- 250 grs. de fresas.
- 2 cucharaditas de sacarina líquida.
- 3 yemas de huevo.
- Medio litro de leche a temperatura ambiente.
- 30 grs. harina de maíz (6 cucharaditas)

Modo de Preparación

1. Lavar y cortar las fresas y las colocarlas en el vaso de la batidora
2. Batir durante un par de minutos o hasta que quede un puré homogéneo
3. Este puré lo podéis pasar por un colador para eliminar los posibles restos de pepitas, esto es opcional
4. Poner en un recipiente un vaso de leche que apartaréis del medio litro, echar la harina de maíz, la sacarina líquida y mezclar
5. Añadir las tres yemas de huevo y seguir batiendo
6. A continuación poner el resto de la leche en una cacerola a fuego lento y añadir la mezcla anterior y el puré de fresas y remover hasta que espesen
7. Volcar en el recipiente en el que las vayáis a presentarlas y dejar que se enfríen a temperatura ambiente, después meter al frigorífico dos o tres horas
8. Servir fresquitas y.....buen provecho!!!