



<https://www.mepillasquisando.com>



1192 - NATILLAS MONACALES CLÁSICAS



INGREDIENTES:

- 1 L. de Leche.
- 1 Rama de Canela.
- 10 Yemas de Huevo.
- 175 gr. de Azúcar.
- 2 Cucharadas de Canela en polvo.

ELABORACIÓN:

Ponemos la leche a calentar en un cazo con la rama de canela y llevamos a ebullición a fuego lento. Apagamos el fuego, ponemos una tapadera y dejamos reposar durante 10 minutos. En un bol batimos con las varillas las yemas y el azúcar. Retiramos la rama de canela y añadimos la leche a las yemas mezclando bien. Vertemos todo en un recipiente de barro. Eliminamos la espuma que se habrá formado en la superficie con la ayuda de una espumadera. Cocemos la crema en el horno, previamente calentado, a una temperatura de 210 °C, poniendo el recipiente de barro al baño maría dentro de un recipiente con agua. Es necesario cubrir las natillas con papel de aluminio para que la crema no coja color. Después de unos 30 minutos, cuando las natillas estén cocidas, sacamos el recipiente del horno y dejamos que se enfríe. Las metemos en el frigorífico durante una hora. Servimos las natillas en el mismo recipiente de barro después de espolvorear por encima la canela en polvo.

FACEBOOK: Cocina Española Casera