



Natillas

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES:  Salsas para postres

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 10 mins

TIEMPO TOTAL: 15 mins

ACCESORIOS: 

Ingredientes

Ingredientes 1

6 yemas de huevo
80g de azúcar

Ingredientes 2

500ml de leche entera
2 ramitas de canela
10g de maicena

Preparación

Antes de empezar

Selecciona la función Postres y busca el programa salsas para postres utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover en el recipiente.

Paso 1

Introduce los INGREDIENTES 1, coloca la tapa y presiona el botón START.

Paso 2

En un bol, mezcla previamente los INGREDIENTES 2 y viértelos en el recipiente. Presiona el botón START. Presiona el botón de temperatura y ajusta a 85°C, presiona OK. Ajusta el tiempo a 7 minutos utilizando los botones más (+) o menos (-) y presiona OK. Todavía en caliente, vierte las natillas en los recipientes de servir y deja enfriar en la nevera.

Las natillas se sirven tradicionalmente con galletas María.

Apto para:
Celíacos.