

Natillas caseras sin gluten



Autor:

DOWN ESPAÑA

DOWN TOLEDO

Tiempo: 20 minutos

Dificultad: Fácil

Para: 4 personas



Preparación

1. Separar las yemas.
2. Echar las tres yemas en el bol.
3. Echar el azúcar en el bol.
4. Echar la maicena en el bol.
5. Mezclar todo bien con la barilla.
6. Pelar la corteza de un limón.
7. Echar la leche a la olla.
8. Echar la canela y la corteza de limón a la olla.
9. Calentar y remover durante 5 minutos.
10. Con un colador, echar la leche en el bol.
11. Remover todo bien.
12. Echar todo a la olla. Poner la olla a medio fuego.
13. Remover durante 5 minutos.
14. Verter las natillas en un bol pequeño.
15. Añadir las galletas a las natillas
16. Meter las natillas tres horas en la nevera.

Ingredientes:

- » 200 gr de azúcar
- » 1 litro de leche
- » 3 yemas de huevo
- » 40 gr de maicena
- » Galletas sin gluten
- » Canela en rama
- » 1 limón

ANTES DE EMPEZAR A COCINAR DEBEMOS TENER EN CUENTA LO SIGUIENTE:

- Ponerse el delantal
- Tener la cocina limpia
- Lavarnos las manos y secárnoslas
- Preparar los utensilios
- Preparar los ingredientes

Ingredientes



Nota:

- Compra medio kilo de azúcar.
- Compra media docena de huevos.
- Compra una caja de galletas.
- Compra un paquete de harina de maiz.

Utensilios



Preparación con imágenes

1



Separar las yemas.

2



Echar las tres yemas
en el bol.

3



Echar el azúcar
en el bol.

4



Echar la maicena
en el bol.

5



Mezclar todo bien
con la barilla.

6



Pelar la corteza
de un limón.

7



Echar la leche a la olla.

8



Echar la canela
y la corteza de limón
a la olla.

9



Calentar y remover durante 5 minutos.

10



Con un colador,
echar la leche en el bol.

11



Remover todo bien.

12



Echar todo a la olla.
Poner la olla a medio fuego.

13



Remover durante 5 minutos.

14



Verter las natillas en un bol pequeño.

15



Añadir las galletas a las natillas.

16



Meter las natillas tres horas en la nevera.