



# NATILLAS DE VAINILLA ESTILO ABUELA

## INGREDIENTES:

- 1 Rama de canela.
- Galletas. 1 por persona
- 1/2 litro de leche.
- 4 Huevos.
- 1 Cucharada de harina de maicena.
- Un poco de azúcar. Esencia de vainilla.

## INDICACIONES:

- Calentamos la leche pero no tiene que hervir, con 1 rama de canela, 3 cucharadas de azúcar y 1 una cucharada de esencia de vainilla.
- Echamos 4 huevos y los batimos, agregamos 1 cucharada de harina de maicena mezclándolo todo muy bien.
- Cuando la leche está caliente, le retiramos la canela y dejamos que repose la leche unos 10 minutos. Luego agregamos la mezcla de huevo y harina a la leche.
- Ponemos todo a calentar a fuego bajo e ir moviéndolo poco a poco para que vayan espesando las natillas.
- Después se dejan enfriar, y luego se reparten en cuencos y colocamos una galleta.
- Cuando están frías las metemos 4 horas en la nevera.

