

NATILLAS con galletas María

Ingredientes:



6 yemas de
huevo



600 ml de leche



1 rama de vainilla



1 c.c. de maicena
(colmada)



Cáscara de medio limón
y cáscara de media naranja



Canela en polvo
al gusto



4 c.s. de azúcar
moreno

Además: Galletas María.

Preparación:

- Pon la leche en la olla del AutoCook junto con la rama de vainilla, la piel de naranja y de limón. Selecciona el programa **Mi Modo**, ajustando el tiempo a 5 minutos y la temperatura a 105°C. Presiona el botón de **Inicio**. Hierve la leche con la **tapa abierta**. Cuando se acabe el programa deja atemperar la leche.
- Bate en un bol las yemas de los huevos, 4 c.s de azúcar moreno y la maicena. Incorpora, poco a poco, la leche atemperada (es muy importante que la leche no esté caliente, si lo está las yemas se cuajarán) a la mezcla mientras remueves con una varilla para conseguir una mezcla sin grumos.
- Cuando tengas una mezcla homogénea, viértela en la olla. Selecciona el programa **Mi Modo**, ajustando 8 minutos en el temporizador y la temperatura a 90°C. Presiona el botón de **Inicio** y deja la **tapa abierta**. Remueve constantemente la mezcla hasta finalizar el programa y obtener una mezcla suave y sin grumos.
- Vierte las natillas en cuencos individuales. Añade a cada cuenco una galleta y deja que se enfríen a temperatura ambiente, después mételas en la nevera.
- A la hora de servir las natillas, espolvorea un poco de canela en polvo por encima.

RACIONES 2 - 3

Programa: Mi Modo

Calorías por ración: 260 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 13 min.

AutoCook Pro - 13 min.

