



## Consejo del chef

Refrigeramos en la nevera al menos un par de horas antes de servir.

## Raciones para 4

**500 ml** Leche vegetal

**3** Cucharadas azúcar de coco

**1** Cucharada de almidón de maíz

**1** Cucharada de extracto de vainilla

**0.5** Cucharadita de cúrcuma en polvo

Canela en polvo

- 1** Calentamos 400 ml de la bebida vegetal en una cazuela junto con el azúcar.
- 2** El resto de la bebida la mezclamos bien con el almidón de maíz (maicena), la vainilla y la cúrcuma en un cuenco.
- 3** Cuando el contenido del cazo comience a hervir añadimos el contenido del cuenco.
- 4**
- 5** Cocinamos a mínima potencia removiendo continuamente hasta que comience a espesar.
- 6** Pasamos el contenido a vasitos o recipientes individuales y dejamos que enfríen completamente.
- 7**

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/natillas-caseras-con-frutos-rojos/>

