Natillas caseras con frutos rojos



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/