



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/>

COOKING
LOVERS 