



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/>

