

NATILLAS

NATILLAS



¡Que postre tan rico y que sencillo es de hacer! La natilla es un dulce lácteo que suele ser fijo en muchas de las cartas de restauración porque es muy demandado y no conlleva mucha elaboración. ¿Os habéis fijado que casi siempre vienen servidas en cuencos muy variopintos con una galletita y un poquito de canela espolvoreada? Me las estoy imaginando y ya me viene el aroma...

La mayoría hemos comprado algún que otro sobre de supermercado para hacerlas en casa alguna vez, pero ¿no es mejor hacerlas de forma mas

natural? A parte de que van a ser mas sanas el sabor es espectacular. A penas nos lleva unos minutos elaborarlas y una vez que espesen un poco y enfríen las tenemos listas para degustar. Nos aguantan perfectamente unos días en la nevera (aunque no creo que les de tiempo a coger solera), y se pueden hacer con los ingredientes básicos que solemos tener por casa. ¡No tenemos excusa!

La mezcla y el proceso es muy fácil de llevar a cabo, solo hay una cuestión en lo que se podría incidir, que es cogerle el punto a que espesen como a cada uno mas le gusten. Las cantidades que aquí pongo de maizena están adaptadas a mi gusto, de manera que quedan ligeramente espesas (no me gusta que estén muy líquidas). Si nos gustan muy espesas añadiremos una pizca mas de maizena y si al contrario nos gustan mas bien líquidas le quitaremos un poco. Es cuestión de hacer la prueba y luego ya adaptarlas al gusto de cada uno. Os puedo asegurar que salen tremendamente ricas. ¡A mi hija le chiflan! No para de pedirme que las haga cada poco, y la verdad, me presta mucho mas hacerlas en casa que comprarlas. Si un día estáis de antojillo y os apetece, probarlas y ya me diréis si repetís o no.

INGREDIENTES

Para 6-8 unidades.

- 1 l de leche entera.
- 6 huevos.
- 200 g de azúcar.
- 15 g de maizena.
- 1 cda. de azúcar avainillado o esencia de vainilla.
- Galletas tipo María.
- Canela en polvo.



DE FORMA TRADICIONAL

Vamos a crear de la nada unas natillas de forma muy sencilla y rápida. Si alguna vez habéis probado a elaborar las que vienen en sobres de supermercado el proceso es muy similar, solo que aquí no utilizaremos esos sobres, las haremos de manera mas natural.

ELABORACION

1. En primer lugar ponemos toda la leche junto con la esencia de vainilla (también se puede utilizar en rama) en un cazo u olla y lo llevamos a ebullición.

2. Mientras la leche se va calentando en un bol introducimos los huevos, el azúcar y la maizena y mezclamos todo bien con unas varillas hasta que quede unificado y no tenga ningún grumo.
3. En el momento en que la leche comience a hervir reducimos a fuego lento y añadimos toda la mezcla del bol.
4. Revolvemos constantemente con una varilla poco a poco manteniendo el fuego bajo, de esta manera no se nos pegará al fondo. En el momento en que empiece a espesar (nos daremos cuenta porque empezarán a salir surcos por la superficie) la mezcla estará lista. Si nos gusta muy espesa seguimos revolviendo un poco más.
5. Vertemos la mezcla en los cuencos que hayamos elegido y sumergimos unas galletas dejándolas empapadas a flote. Espolvoreamos un poquito de canela por encima y dejamos que enfríen un poco, antes de meterlas en la nevera.
6. Una vez que están frías y hayan espesado un poco podemos servir las así sin más, o bien acompañarlas con un poco de nata montada, chocolate líquido, toppings... lo que más nos apetezca. Nos aguantan aproximadamente cuatro días dentro de la nevera.

PARA LA THERMOMIX

Elaborar las natillas con la thermomix no puede ser más fácil. Introducimos los ingredientes en la máquina, programamos diez minutos y tenemos la mezcla lista para rellenar los recipientes.

ELABORACION

1. Introducimos en la thermo la leche, los huevos, el azúcar, el aroma de vainilla o azúcar avainillado y la maizena y programamos 10 minutos a 90° en velocidad 4.
2. Volcamos la mezcla en los recipientes que hemos elegido y a continuación hundimos una o dos galletas en cada envase empapándolas de natilla y dejándolas a flote.
3. Espolvoreamos un poquito de canela y dejamos que enfríen un

poco. Las introducimos en la nevera y las mantenemos ahí hasta que espesen un poco y las vayamos a comer.

4. A la hora de consumirlas podemos comerlas tal cual o adornarlas de muchas maneras. A mi particularmente me encanta acompañarlas con un poquito de nata montada, chocolate líquido y toppings de chocolate. De una manera u de otra están buenísimas y son un auténtico vicio. Podemos conservarlas en nevera cuatro días aproximadamente.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>