



## NATILLAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO  
Intermedio 15 min 10 min

### Ingredientes

**Leche:** 1 litro  
**Harina de maíz (o harina de trigo):** 40 gr  
**Azúcar:** 200 gr  
**Yemas:** 6 unidades  
**Cáscara de limón:** 1 unidad  
**Barra de canela:** ½ unidad  
**Canela en polvo:** al gusto  
**Galletas molidas:** al gusto (opcional)



### Preparación

1. En un tazón, poner los 200 gr de azúcar y los 40 gr de harina de maíz. Mezclar bien en seco para evitar la formación de grumos.
2. Añadir las 6 yemas a la mezcla de azúcar y harina de maíz. Batir bien con una batidora de alambre hasta obtener una papilla homogénea.
3. Echar un chorrito de leche fría sobre la mezcla y batir manualmente hasta conseguir una masa desleída o papilla.
4. En un cazo, poner el resto de la leche con la cáscara de limón y la media barra de canela. Calentar hasta que hierva y mantener el hervor a fuego suave durante 1 minuto para aromatizarla.
5. Pasar la leche hervida por un chino para eliminar la cáscara de limón y la canela.
6. Con la leche todavía templada en el cazo, añadir la papilla preparada anteriormente mezclando con la batidora de alambre.
7. Volver a pasar toda la mezcla por el chino para eliminar cualquier posible grumo.
8. Cocer la mezcla, preferiblemente al baño María o a fuego muy suave sin que llegue a hervir, removiendo continuamente con una cuchara de madera hasta que las natillas espesen. Prestar especial atención a los rincones de la cazuela para que no se pegue.
9. Retirar del fuego y seguir removiendo durante un par de minutos mientras se va enfriando para mantener una textura fina.
10. Verter las natillas en una fuente de servir o en platos individuales.
11. Antes de servir, espolvorear con canela en polvo o galleta molida al gusto.

### Notas

- Se puede emplear harina de maíz, harina de trigo o una mezcla de ambas según la preferencia de consistencia.
- Además del limón y la canela, se pueden utilizar otros aromas como la vainilla.
- Es importante que durante el minuto de aromatización la leche no llegue a subir ni a derramarse.

| AUTOR    | NOMBRE DEL DOCUMENTO | REFERENCIAS DEL DOCUMENTO |                  |            | Página<br>1 de 1 |
|----------|----------------------|---------------------------|------------------|------------|------------------|
|          |                      | Grupo                     | Edición/Revisión | Fecha      |                  |
| JuCaSaTa | Natillas             | Postres y Dulces          | 01               | 30-09-2025 |                  |