

Tradicionales

Natilla



Ingredientes

- # 1 litro de leche normal
- # 1/2 libra de panela raspada
- # 2 astillas grandes de canela
- # 2 paquetes de maizena medianas

Preparación

Se pone a hervir el litro de leche con la media libra de panela raspada y las astillas de canela. Cuando la mezcla anterior comience a hervir le agregamos la maizena diluida en un poco de agua o leche, como se prefiera.

Se comienza a revolver continuamente, llegando hasta el fondo del recipiente donde la está preparando para evitar que se ahume o se pegue. Se recomienda cocinar a fuego lento durante 5 minutos, luego se baja del fogón y se deposita en moldes o en recipientes de cristal. Si es de su gusto puede ponerle canela en polvo por encima.