

# Natillas colombianas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: **14**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/natillas-colombianas>

## Preparación

Agregue 3½ tazas de leche a una olla grande. Luego agregar el azúcar blanca, el azúcar negra, los clavos y las ramas de canela.

Revolver con la cuchara de madera y poner a calentar a fuego medio bajo hasta que hierva la leche. Cuando la leche esté hirviendo, retirar la olla del fogón y dejar reposar por unos 5 minutos. Mientras tanto, mezclar la fécula de maíz con la taza de leche restante hasta que esté bien disuelta. Pasados 5 minutos volver a colocar la olla en el fogón a medio-bajo. Retirar las ramas de canela y agregar el coco rallado. Luego incorporar la leche con la fécula de maíz a la leche caliente. Revolver constantemente con la cuchara de madera hasta que la mezcla esté bien espesa y se pueda ver el fondo de la olla. Inmediatamente colocar la mezcla en un recipiente o bandeja y dejar enfriar por lo menos 1 hora antes de decorar con la canela en polvo. Servir con buñuelos si así lo desea.

Fuente: <http://www.sweetysalado.com/>

## Ingredientes

- 4-1/2 taza/s Leche
- 1/4 taza/s Azúcar
- 1/2 taza/s Azúcar negra
- 1 cantidad mínima Clavo de olor (opcional)
- 4 rama/s Canela
- 3/4 taza/s Coco rallado (opcional)
- 3/4 taza/s Fécula de maíz
- 1 cucharada/s Canela en polvo para decorar

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Exótica, Una cocinera experta, Postre, Dulces



