



NATILLA CASERA CON FRUTAS

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 35 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 120 gramos Margarina con sal La Villita a temperatura ambiente
- 1 litro de leche entera
- 200 gramos azúcar
- 4 yemas de huevo
- 30 gramos almidón de maíz
- La cáscara de un limón
- 1 cucharada de vainilla
- 2 cucharadas de anís (recomendable)

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este postre era una tradición en mi casa cuando era pequeña, ¡tienen que probarlo!

Primero mezclamos la Margarina con sal La Villita y el azúcar hasta que creme. Añadimos las yemas una a una a la mezcla, batimos con la palita unos minutos y reservamos.

Ponemos en una olla la leche junto a la cáscara de limón y la vainilla, dejamos a fuego lento y removemos lentamente. Agregamos a ésta olla el almidón mezclado con dos cucharadas de leche. Continuamos moviendo para que no se pegue.

Quitamos del fuego cuando empiece a hervir y agregamos la mezcla de la Margarina La Villita. En este momento ponemos el anís. Volvemos a poner en la lumbre y con el fuego muy bajito dejamos que hierva y que la textura cambie a más espesa.

Retiramos del fuego y dejamos enfriar 5 minutos antes de pasar a los recipientes que usaremos.

Para servir puedes poner tu fruta preferida por encima. Yo puse duraznos que me fascinan pero cualquier fruta le dará un sabor maravilloso.

¡Disfruten!