COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Natillas al microondas en 10 minutos

Receta para 3 natillas

Preparación: 5 min
Total: 10 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 3 yemas Huevo
- [ ] 2 cdas Azúcar
- [ ] 25 gramos Harina de arroz
- [ ] 1 cda Esencia de vainilla
- [ ] 1 cda Canela en polvo
- [ ] 1 cdta Nuez moscada
- [ ] 400 ml Leche
- [ ] 3 unidades Galletas

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, separamos las yemas y las claras de los huevos. Solamente utilizaremos las yemas.

2. Ponemos las yemas en un bol grande y añadimos todos los ingredientes: azúcar, canela, nuez moscada, harina de arroz (la cual puedes cambiar por maicena si prefieres), esencia de vainilla y la leche.

3. Mezclamos muy bien durante 1 minuto hasta integrar todos los ingredientes.

4. Llevamos la mezcla al microondas durante 3 minutos a máxima potencia.

5. Lo sacamos, mezclamos de nuevo para evitar que se formen grumos y volvemos a llevarlo al microondas. Esta vez durante 1 minuto y medio a máxima potencia.

6. Lo sacamos, mezclamos de nuevo. Ya habrá comenzado a espesar y parecerá que está más denso en el fondo. Mezcla bien para integrarlo todo de nuevo. Lo volvemos a llevar al microondas durante 1 minuto y medio de nuevo a máxima potencia.

---

7. Una vez ha pasado el último tiempo, removemos y ya tendremos las natillas listas. Preparamos tres cuencos y servimos las natillas a partes iguales.

---

8. Cogemos una galleta maría o la que prefieras y la colocamos encima para decorar. Aunque este paso es opcional. Dejamos enfriar en la nevera durante 20-30 minutos y ya podemos disfrutar de esta delicia! ¡Qué aproveche!