

Natillas – I dolci di Flavia

Per Natillas si intende un dolce al cucchiaio simile alla crema catalana ma senza caramellatura. Io l'ho scoperta per caso, perché non avendo il cannello per caramellare fare la crema catalana col grill del forno non mi soddisfaceva.

Ingredienti:

500ml latte

4 tuorli

100g zucchero

2-3 cucchiaini di maizena (se non l'avete potete tranquillamente usare farina o fecola)

Buccia grattugiata di un limone

Cannella q.b. (io ho usato quella in polvere, ma se volete potete usare la stecca)

Lavorazione:

- Scaldate il latte a fuoco lento in un pentolino
- Montate i tuorli con lo zucchero e aggiungete la buccia grattugiata e la cannella
- Aggiungete due o tre cucchiaini di maizena a seconda che preferiate una crema più “lenta” o più consistente e “budinosa”
- Aggiungete il latte a filo all’insieme di uova, zucchero, maizena, cannella limone e rimettete sul fuoco
- Continuate a mescolare finché la crema non si addensa

Potete gustarla sia subito calda che fredda come un budino e potete aggiungere ulteriore cannella sulla crema in base ai vostri gusti.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle

raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)