

# Natilla Tradicional

#RECETAPOMAR



60

Minutos



Media

Dificultad



Porciones

Para 10 personas

## INGREDIENTES

- 5 tazas de leche entera o deslactosada Pomar
- Yogurt de coco Pomar
- Canela al gusto
- Media taza de azúcar blanca
- Media taza de azúcar morena
- Media taza de maizena
- 40gr de mantequilla
- Media taza de coco rallado

## LA PREPARACIÓN



1. En una olla agregar (4) cuatro tazas de leche con la canela y dejar a fuego medio.
2. Luego de (5) cinco minutos agregar el azúcar blanco y morena y a continuación revuelve.
3. Dejar a fuego durante 10 minutos más y luego retira la canela de la olla.
4. Deja que cocine hasta tener una mezcla espesa (debes revolver varias veces).
5. Continuamente agrégale la mezcla a la olla, junto con el coco rallado y la mantequilla.
6. Deja que cocine hasta tener una mezcla espesa (debes revolver varias veces).
7. Agrega la mezcla complete a un molde de vidrio y aplana para darle forma a la natilla.
8. Luego déjala enfriar a temperatura ambiente por aproximadamente 30 – 40 minutos y desmolda.
9. Acompáñala con nuestro yogurt de coco en su superficie para darle más sabor y cremosidad a la natilla.

"Una receta no tiene alma, es el cocinero quién se la da"

- Anónimo

