

Receta de Natillas Caseras Con Galletas María

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que celebramos la festividad de nuestra patrona la Virgen del Prado, quiero felicitar a todas nuestras seguidoras que tienen este bonito nombre, y para ello os dejo uno de los postres que más gusta a mi familia, son muy fáciles de hacer y fresquitas están deliciosas.

Ingredientes

- Leche entera o semi (un litro)
- Flan potax (un sobre)
- Azúcar (al gusto, cuatro o cinco cucharadas)
- Canela molida
- Galletas maría

Modo de Preparación

1. Poner a hervir la leche con el azúcar
2. En una taza con un poquito de leche fría, deshacer el sobre de flanin
3. Cuando esté hirviendo la leche, volcar el flanin disuelto, bajar el fuego y remover constantemente con una cuchara de madera hasta que vaya espesando
4. Volcar en moldes individuales y colocar una galleta encima
5. Meter al frigorífico unas horas y al tiempo de servir espolvorear con canela molida y... buen provecho!!!