



Natillas de chocolate

Descripción

default watermark



Otro de esos postres necesario en nuestro recetario. Creo que a los amantes del chocolate nos gusta tanto en verano como en invierno.

Otras opciones frescas y sencillas para verano:

[Delicias de verano](#) , [Tarta fría de moras y arándanos](#) , [Tarta al whisky](#) , [Mousse de piña](#) , [Pastel de queso sin horno](#) , [Flan de sandía sin horno](#) .

Ingredientes: (Según tamaño del vasito para 7 unidades)

- 500 ml de leche. La podemos sustituír por bebidas vegetales, aunque podríAa variar su sabor.
- 80 gr de azúcar.
- 150 gr de chocolate negro, cuanto más porcentaje de cacao mejor.
- 8 yemas de huevo talla L.
- 1 cucharadita de postre de harina de maíz refinada, tipo Maicena.
- 7 galletas. Las necesarias para cubrir cada vasito.
- Para decorar: Frutos rojos, virutas de chocolate, hojitas de menta! Opcional.

Preparación:

Escogemos los vasitos de presentación. Reservamos.

En una cazuela mediana ponemos a calentar 400 ml de leche, añadimos el chocolate troceado, removemos y esperamos a que se funda. Retiramos del fuego y reservamos.

default watermark



Echamos en un bol pequeño el azúcar, la harina de maíz e incorporamos el resto de la leche (100ml), removemos los ingredientes hasta que queden bien integrados. En un bol grande batimos las yemas con una varilla manual, echamos la mezcla de la leche en las yemas batidas, mezclamos todo bien.





Vertemos la leche chocolateada sobre la mezcla de las yemas, primero un poco, mezclamos y añadimos el resto, seguimos removiendo hasta que se integre. Pasamos toda la mezcla de nuevo a la cazuela, llevamos al fuego suave, removemos constantemente hasta que espese.





Retiramos del fuego y servimos en los vasitos. Colocamos una galleta encima, dejamos enfriar y llevamos a la nevera tapados con film transparente.



Servimos nuestras natillas frías y decoradas al gusto.

Consejo: Se pueden hacer de vainilla. Podemos variar la cantidad de azúcar dependiendo de lo golosos que seamos. Podemos agregar canela, vainilla, café o cualquier aroma que nos guste.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Chocolate
2. Galletas
3. Huevos
4. Postres
5. Postres sin horno
6. Recetas navideñas y festivas
7. Recetas sin horno

Fecha de creación

agosto 11, 2023

Autor

admin

default watermark