



Natillas en un «pispis»

Descripción

default watermark



¡Tenemos invitados y no sé que poner de postre! No hay problema preparamos unas natillas ricas, fáciles y en poco tiempo.

Otras recetas de postres sin horno:

[Natillas de naranja](#) , [Pastel de queso sin horno](#) , [Crema de arroz con leche](#) , [Tiramisú exprés](#) .

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño de los vasitos 4 unidades)

- 400 ml de bebida de arroz. Puede ser leche desnatada, entera.
- 30 gr de maizena.
- 40 gr de azúcar. Puede ser eritritol
- 2 huevos talla L.
- 1 rama de canela.
- Virutas de chocolate, barquillos. Para decorar. Opcional.

Preparación:

Elegimos los vasitos o recipientes para nuestras natillas y reservamos.

Disolvemos en un cazo la maizena con la leche fría, ponemos al fuego, añadimos el azúcar, los huevos batidos y la rama de canela.

default watermark



Removemos hasta que espese, servimos en los vasitos, dejamos enfriar yâ?|



¡A DISFRUTAR!

Consejo: Se puede preparar con antelación, cubrimos los vasitos con film transparente y metemos en la nevera. Decoramos justo antes de servir. También podemos añadir en la coctail alguna cáscara de naranja o limón para darle un toque cítrico.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.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. Huevos
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

febrero 18, 2022

Autor

admin

default watermark