



NATILLA CON MERENGUITOS



RACIONES

1 porción

INGREDIENTES

- 2 tazas leche
- 1/2 taza azúcar
- 3 cucharadas natilla maizena
- 1 cucharadita ralladura de limón
- 1 pizca sal
- 3 huevos
- 1 cucharada agua
- Al gusto Canela y vainilla

PREPARACIÓN

1. Hierva la leche con la canela, la sal y la ralladura de limón; déjela refrescar a temperatura ambiente.
2. En otro recipiente bata las yemas huevos y el azúcar.
3. Disuelva la natilla maizena en las dos cucharadas de agua.
4. Mezcle los ingredientes excepto la vainilla, cocínelo a fuego mediano hasta que espese.
5. Añada la vainilla, sírvalo en platos de postre, polvoréelo con la canela en polvo. Sírvalo frío
6. Con las claras sobrantes haga un merengue y con un tenedor, páselo por el fuego dándole la vuelta rápidamente, retírelo con mucho cuidado del tenedor y colóquelo sobre la natilla fría.