

Blenuten®

Recetas para grandes comedores



Natillas de chocolate

A partir de 1 año



30 min



Fácil



Nevera

Ingredientes 8 raciones:

- 400 ml de leche semidesnatada
- 200 g chocolate negro
- 30 g harina de maíz
- 2 huevos enteros
- 4 cacitos de **Blenuten Cola Cao**
- 4 galletas tipo María o similar

Preparación

1. Pon **Blenuten Cola Cao** y la harina de maíz en un cuenco con un poco de leche. Bátelo en frío hasta que todo quede bien disuelto y sin grumos. Añade los huevos y remueve nuevamente hasta lograr una crema fina.
2. En un cazo, pon el resto de la leche con el chocolate troceado, caliéntalo a fuego suave hasta que se derrita el chocolate. Déjalo enfriar un poco.
3. Una vez templado, añade la leche y el chocolate a la mezcla anterior, hasta que todo quede bien disuelto y un poco espeso.
4. Viértelo en 4 o 5 copas, o cuencos, o tarros de cristal... y déjalo enfriar en la nevera hasta que quede ya una crema espesa.
5. Pon una galleta entera o desmenuzada por encima de las natillas, y ¡listas para tomar!



Truco culinario

Todos los momentos son buenos para incorporar fruta, así que puedes presentar las natillas también con trocitos de albaricoque, fresas... o por qué no, ¿unos melocotones rellenos de natillas de chocolate? ¿O en formato helado? ¡Congélalas en un molde de polo!

Ideal para niños

Los postres en general suelen ser bastante calóricos por las características de sus ingredientes: azúcar, harina, huevos, chocolate... Por eso, es importante, como en la receta que te proponemos, presentar raciones pequeñas (en este caso de 100 o 110 g) y siempre mejor como postre de una comida ligera o en la merienda.