

## Ingredientes

Leche: 500ml

Azúcar: 60g

Canela: 1 rama

, , , , , ,

Esencia de vainilla: 1 cda

Huevos: 4

Maicena: 1 cda

## Instrucciones

- Poner la leche, el azúcar y la canela en una olla y calentar a fuego suave hasta el primer borboteo
- Apagar el fuego, añadir la vainilla, remover y dejar reposar tapada 10 min
- Poner las yemas de los huevos en un bol e integrar con la maicena hasta que no queden grumos
- Añadir al huevo un cucharón de la leche e integrar
- Quitar la canela del resto de la leche e integrar el huevo
- Calentar todo a fuego muy suave y removiendo constantemente hasta que espese un poco
- Tener el cuenta que, al enfriarse, va a espesar bastante
- Poner en tarros y dejar enfriar al menos 1h en la nevera