

Ingredientes

Leche: 500ml

Azúcar: 60g

Canela: 1 rama

Peladura de limón: 2

, , , , , , , ,

Esencia de vainilla: 1 cda

Huevos: 3

Maicena: 15g

Instrucciones

- Poner la leche, la peladura de limón 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
- En un bol poner la maicena y el azúcar, remover, echar un cucharón de la leche caliente e integrar con varillas los huevos uno a uno
- Añadir al huevo un cucharón de la leche e integrar
- Quitar la canela y peladura de limón del resto de la leche e integrar lo del bol
- Calentar todo a fuego suave y removiendo constantemente con las varillas hasta que espese
- Tener en cuenta que, al enfriarse, va a espesar bastante
- Poner en tarros y dejar enfriar al menos 1h en la nevera