

Ingredientes

Leche: 500ml

Azúcar: 60g

Canela: 1 rama

Peladura de limón: 1/4 limón

, , , , , , , ,

Esencia de vainilla: 1 cda

Huevos: 2

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, azúcar y las yemas de huevo e integrar con varillas hasta que blanquee
- Quitar la canela y peladura de limón de la leche e integrarla con el resto poco a poco (cucharón a cucharón para que no cuajen los huevos)
- 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