



NATILLA DE AREQUIPE

alpina

INGREDIENTES

- AREQUIPE ALPINA
- LECHE ALPINA
- FÉCULA DE MAÍZ
(MAIZENA)
- AZÚCAR

CANTIDAD PARA 12 PORCIONES

- 380 GRS
4 TAZAS Y MEDIA
120 GRGS
100 GRGS



Preparación

- 1 Mezclar la fécula de maíz con una taza de leche Alpina en un contenedor grande hasta que se disuelva completamente.
- 2 Agregar el arequipe Alpina y continuar revolviendo hasta que la mayor parte se disuelva. También se puede hacer en una licuadora. Reservar la mezcla.
- 3 En una olla grande calentar el resto de la leche Alpina con el azúcar a fuego medio hasta que empiece a hervir. Una vez que esté hirviendo retirar del fogón y dejar reposar unos 5 minutos. Luego, volver a colocar en el fogón a fuego medio bajo, agregar la mezcla de arequipe y empezar a revolver constantemente con una cuchara de madera o una espátula hasta que la mezcla espese y se pueda ver el fondo de la olla. Esto puede tomar entre unos 10-15 minutos.
- 4 Verter la mezcla inmediatamente en un plato o varios platos a prueba de calor y dejar enfriar completamente antes de servirla.