

NATILLES

INGREDIENTS per 15 persones

15 Cullerades de sucre
15 rovells d'ou
4 cullerades de maizena
4 branques de canyella
4 cullerades de sucre avainillat
2 litres de llet
Galletes Maria
Pell de llimona
Canyella en pols

ELABORACIÓ

Posem en un pot la llet amb la pell de la llimona i la branca de canyella, deixem en el foc fins que comencé a bullir, apaguem el foc i deixem que es templi i que la llet agafi el sabor de la canyella i la llimona.

En un pot barregem el sucre amb els rovell d'ou i la maizena. Afegim a poc a poc la llet mentre anem barrejant-ho. Possem tot de nou al foc fins que bulli, sense deixar de moure ja que se'ns pot enganxar.

Repartim la barreja en els bols, possem a sobre la galeta i espolvoregem la canyella.

Guardem en el frigorífic fins el moment de servir.

