



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/wrAHjn9DZH4>

Ingredientes:

- 1/2 litro de leche entera
- 3 yemas de huevo
- 60gr de azúcar (3 cucharadas soperas)
- 10gr de maicena sin gluten (1 cucharadita)



Disolvemos una cucharadita bien colmada de maicena sin gluten (unos 10 gramos) en un poco de leche.



Añadimos tres yemas de huevo y removemos hasta disolver. Reservamos.



Calentamos el resto de la leche y añadimos tres cucharadas de azúcar (60 gramos). El fuego siempre tiene que ser bajo porque es importante que nunca llegue a hervir.



Añadimos la mezcla de huevo que teníamos reservada y justo antes de hervir, retiramos del fuego sin dejar de remover.



Una vez fría, colamos las natillas para eliminar posibles grumos.



Nuestro consejo de presentación es en una copa y con una galleta María sin gluten. ¡Y listo!

glotoness
sin gluten