



# NATILLAS



Sobremesa



35 MIN



FÁCIL



6 UNIDADES



YÄMMI 2 XL

## Ingredientes

- 1 litro de leite meio gordo
- 40 gramas de amido de milho (maizena)
- 100 gramas de açúcar
- 4 gemas de ovo
- 1/2 vagem de baunilha
- 12 bolachas maria (opcional)
- cacau em pó para polvilhar

## Preparação

- 1º** Coloque metade do leite, o amido, o açúcar e as gemas na panela XL e bata 10 segundos na velocidade 6.
- 2º** Adicione o leite restante e as sementes de meia vagem de baunilha e cozinhe 15 minutos a 100°C, na velocidade 5.
- 3º** Distribua as bolachas, partidas em pedaços não muito pequenos, por 6 frascos ou taças.
- 4º** Verta o creme nos frascos e leve ao frio durante, pelo menos, uma hora.
- 5º** No momento de servir, polvilhe com um pouco de cacau em pó.