

Natillas de chocolate blanco

Publicada por:

[imprimir](#)



- 10'
- 9'
- 4

Modo express

1. Vierta la leche en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú A fuego lento 5 minutos a 80°.

2. En un bol aparte bata con las varillas las yemas de huevo, el azúcar y la maicena hasta obtener una crema fl uida y homogénea.
3. Cuando el programa fi nalice, abra la tapa y añada el chocolate blanco troceado a la cubeta removiendo para que se funda.
4. Por último, vierta las yemas batidas sin parar de removerlo todo con las varillas y programe el menú Sofreír/freír 4 minutos a 151º.
5. Remueva continuamente las natillas durante el cocinado para evitar que se agarren y quemen.
6. Cuando el programa fi nalice, vierta las natillas en 4 recipientes y manténgalos en la nevera antes de consumirlos.