

# thermomix

## Natillas caramelizadas



**TM-31**

**Preparación: 10 min.**

**Espera: 10 min.**

**Total: 20 min.**

**Kcal./Ración: 238,7 kcal.**

**INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:**

- 60 g de azúcar moreno
- 600 g de leche
- 3 huevos
- 120 g azúcar
- 1 cucharadita de vainilla líquida o de azúcar vainillado
- 1 cucharada rasa de maicena

### **PREPARACION**

Pon en el vaso el azúcar moreno en el vaso y pulverízalo 15 seg Vel progresiva 5-10.

Retira del vaso y reserva.

Sin lavar el vaso, pon la leche, los huevos, el azúcar, la vainilla y la maicena. Programa 8 minutos 90º Vel 4.

Vierte las natillas en 6-8 cazuelitas de barro o recipientes refractarios y deja templar. Espolvorea la natillas con el azúcar moreno reservado y quema con el soplete antes de servir.

