

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POSTRES

JERICALLA

INGREDIENTES:

- 3 Tazas de leche
- 1 Taza de azúcar
- 1 Ramita de canela
- 2 Huevos
- 3 Yemas de huevo
- 1 Cucharada de mantequilla

PROCEDIMIENTO:

Utilizando una cazuela mediana, hierva las tres tazas de leche, el azúcar y la ramita de canela y déjalas enfriar.

Bate los huevos con las yemas y añade una taza de la leche hervida uniéndolo todo bien.

Una vez que los huevos y la taza de leche se unan bien, añade el resto de la leche.

Engrasa con la mantequilla un pozuelo que se pueda meter al horno y añade la mezcla.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Coloca el pozuelo en otra vasija con agua (al baño María) y hornéalo a 350 grados F, hasta que la natilla se cuaje y se haya tostado por encima.