

NATILLAS SIN HARINAS, LECHE NI HUEVO

Salen 2 vasos o tres cuencos pequeños

INGREDIENTES:

- 500 ml de leche de arroz
- 5 cucharadas soperas de azúcar
- Vainilla, (el interior de una vaina)
- Una rama de canela
- Cáscara de limón, (solo lo amarillo sin nada de blanco)
- Una cucharada sopera de harina de tapioca
- Una pizca de azafrán para dar color



PREPARACIÓN:

- Reservar medio vaso leche y disolver en ella la tapioca
- Poner en un cazo la leche de arroz con la canela, la vainilla, el azúcar y la cáscara de limón
- Llevar al fuego, dejar cocer unos minutos para que se infusione bien la leche
- Añadir el azafrán mover un poco y a continuación añadir la tapioca disuelta
- Batir con varillas de mano hasta que espese
- Retirar del fuego
- Poner en cuencos o vasos
- Dejar enfriar
- Meter en el frigo