

# RESTAURANTE BAKARTXO

## NATILLAS

- Un litro de leche entera.
- Cuatro huevos.
- Seis cucharadas soperas de azúcar.
- Una cucharada soperas de maicena.
- Cáscara de limón.
- Vainilla.

Calentar la leche con la vainilla, la cáscara de limón y tres cucharadas de azúcar.

Mientras tanto batir los huevos con el resto del azúcar y la maizena.

Cuando la leche empiece a cocer, echar un cazo en el recipiente de los huevos y disolver bien. Verterlo entonces en el cazo de la leche, bajar el fuego al mínimo y remover sin parar con una varilla o cuchara de madera, cuando la espuma blanca que hay en la superficie, haya desaparecido, las natillas están hechas.