

# Blenuten®

## Recetas para grandes comedores



### Natillas de chocolate

A partir de 1 año



30 min



Fácil



Nevera

#### Ingredientes 8 raciones:

- 400 ml de leche semidesnatada
- 200 g chocolate negro
- 30 g harina de maíz
- 2 huevos enteros
- 4 cacitos de **Blenuten Cola Cao**
- 4 galletas tipo María o similar

#### Preparación

1. Pon **Blenuten Cola Cao** y la harina de maíz en un cuenco con un poco de leche. Bátelo en frío hasta que todo quede bien disuelto y sin grumos. Añade los huevos y remueve nuevamente hasta lograr una crema fina.
2. En un cazo, pon el resto de la leche con el chocolate troceado, caliéntalo a fuego suave hasta que se derrita el chocolate. Déjalo enfriar un poco.
3. Una vez templado, añade la leche y el chocolate a la mezcla anterior, hasta que todo quede bien disuelto y un poco espeso.
4. Viértelo en 4 o 5 copas, o cuencos, o tarros de cristal... y déjalo enfriar en la nevera hasta que quede ya una crema espesa.
5. Pon una galleta entera o desmenuzada por encima de las natillas, y ¡listas para tomar!

#### Truco culinario

Todos los momentos son buenos para incorporar fruta, así que puedes presentar las natillas también con trocitos de albaricoque, fresas... o por qué no, ¿unos melocotones rellenos de natillas de chocolate? ¿O en formato helado? ¡Congélalas en un molde de polo!

#### Ideal para niños

Los postres en general suelen ser bastante calóricos por las características de sus ingredientes: azúcar, harina, huevos, chocolate... Por eso, es importante, como en la receta que te proponemos, presentar raciones pequeñas (en este caso de 100 o 110 g) y siempre mejor como postre de una comida ligera o en la merienda.

