



Natilla de Piña

Description

This is a great family dessert, or perfect for a party because you can make it few hours or a day in advance. I love pineapple and it always makes a great sweet idea.

Natilla de Piña or Pineapple's Blancmange (English version below)

Ingredientes

- 1 taza de jugo de Piña.
- 50 gramos de azucar
- 1 astilla de canela
- 1 cucharada de esencia de vainilla.
- 50 mililitros agua.
- 100 mililitros de crema de leche o nata.
- 1/4 taza Harina de fecula de maiz (Maicena o Corn flour).
- 1 rodaja de piña para decorar (opcional)

Preparacion

1. En una olla mediana colocar el jugo, el azucar, la canela y la esencia de vainilla.
2. Poner a fuego medio y dejar hervir.
3. En 50 mililitros de agua, diluir la harina fecula de maiz y añadir a la mezcla, revolviendo constantemente con una cuchara de palo.
4. Cuando la mezcla empiece a hacer burbujas, bajar del fuego, agregar la crema de leche y batir muy bien
5. Colocar en un molde y se agrega la rodaja de piña .
6. Dejar enfriar un poco antes de colocar en la nevera, y dejarla alli por lo menos una hora ante de desmoldar y consumir.

Nota:

Se puede servir en el mismo molde y se decora con una rodaja de piña y cereza

Se puede servir con dulce de fresa y fruta fresca.

Pineapple's Blancmange (English version)

Ingredients

- 1 cup of pineapple juice
- 50 grams of sugar.
- 1 cinnamon stick.

- 1 ~~tblsp~~ vanilla extract.
- 50 millilitres of water.
- 100 millilitres of double cream.
- 1/4 cup corn flour (Corn starch).
- 1 slice of pineapple to decorate

Preparation

1. In a medium saucepan, place the juice, sugar, cinnamon and vanilla.
2. Place over medium heat and bring to boil.
3. In 50 ml of water, dilute the corn flour and add to the mixture, stirring constantly with a wooden spoon.
4. When the mixture begins to bubble, lower the heat, add the double cream and place in a mold.
5. Cool slightly before placing in the fridge, and leave in there for a least an hour before turning out and serving.

Note: Serve with blackberry jam or other fruit.