



## Natilla Morena

### Description

### Natilla Morena or Brown Blancmange (English version below)

#### Ingredientes

- 1 1/2 litro de leche
- 150 gramos de azúcar morena, azúcar moscovado o panela
- 1 astilla de canela
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 taza de harina de fécula de maíz (maicena)
- 1 copita de aguardiente, ron o Baileys (opcional)
- 1/2 taza de Uvas pasas y/o Coco rallado (opcional)

#### Preparacion

1. En una olla mediana colocar la leche, aguardiente, el azúcar, la canela y la esencia de vainilla.
2. Poner a fuego medio y dejar hervir.
3. Agregar las uvas pasas y/o el coco (opcional).
4. En 50 mililitros de leche, diluir la harina fécula de maíz y añadir a la mezcla, revolviendo constantemente con una cuchara de palo.
5. Cuando la mezcla empiece a hacer burbujas, bajar del fuego y colocar en un molde engrasado ligeramente con mantequilla o aceite de oliva.
6. Dejar enfriar un poco antes de colocar en la nevera, y dejarla por lo menos una hora antes de desmoldar y consumir.

### Brown Blancmange (English version)

#### Ingredients

- 1 1/2 litre of milk
- 150 grams of brown sugar, muscovado or demerara sugar
- 1 cinnamon stick
- 1 tsp vanilla extract
- 1/2 cup corn flour (Corn starch)
- 1 shot aniseed drink, rum or Baileys (optional)

- 1/2 Cup Raisins and grated Coconut (optional)
- 

## Preparation

1. In a medium saucepan, place the milk, aniseed drink, sugar, cinnamon and vanilla.
2. Place over medium heat and bring to boil.
3. In 50 ml of milk, dilute the corn flour and add to the mixture, stirring constantly with a wooden spoon.
4. Add the raisins and coconut (optional).
5. When the mixture begins to bubble, lower the heat and place in a mould. (lightly grease the mould with butter or olive oil).
6. Cool slightly before placing in the fridge, and leave in there for a least an hour before turning out and serving.