



Natilla

Description

I remember every Christmas waiting to see the nativity and the decoration on the tree, but my best memory of Christmas is the Natilla made by my mother.

Natilla o Blancmange (English version below)

Ingredientes

- 1 litro de leche
- 100 gramos de azúcar o panela
- 1 astilla de canela
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1/2 taza de Harina de fécula de maíz

Preparacion

1. En una olla mediana colocar la leche, el azúcar, la canela y la esencia de vainilla.
2. Poner a fuego medio y dejar hervir.
3. En 50 mililitros de leche, diluir la harina fécula 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 y colocar en un molde engrasado ligeramente con mantequilla o aceite de oliva.
5. Dejar enfriar un poco antes de colocar en la nevera, y dejarla por lo menos una hora antes de desmoldar y consumir.

Nota: Se puede servir con dulce de moras u otra fruta.

Blancmange (English version)

Ingredients

- 1 litre of milk
- 100 grams of sugar
- 1 cinnamon stick
- 1 tbsp vanilla extract
- 1/2 cup corn flour (Corn starch)

Preparation

1. In a medium saucepan, place the milk, 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. When the mixture begins to bubble, lower the heat and place in a mould. (lightly grease the mould with butter or olive oil).
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.