

Natilla de café

Receta realizada con | Colcafé

INGREDIENTES 6-8 PORCIONES

- ☞ 2 cucharadas de Colcafé Granulado
- ☞ 80 ml de agua caliente
- ☞ 700 ml de leche
- ☞ 8 cucharadas de fécula de maíz
- ☞ 200 ml de crema de leche
- ☞ 70 gr de panela
- ☞ 300 gr de arequipe
- ☞ Canela en polvo



1. Preparar el Colcafé Granulado en el agua caliente y mezclar. Reservar el café.



2. Integrar 350 ml de leche con la fécula de maíz y guardar para después.



3. Mezclar en una olla a fuego medio la crema de leche, la panela, el arequipe y la leche restante (350 ml).



4. Añadir la leche con la fécula de maíz que se encontraba reservada y el café previamente preparado.



5. Revolver hasta integrar y cuando se comiencen a generar burbujas y la mezcla esté espesa, sacar del fuego.



6. Servir sobre los moldes deseados y refrigerar en la nevera.



7. Servir y decorar con canela en polvo para disfrutar de una deliciosa Natilla de café.