



<https://www.mepillasguisando.com>



## 1114 - NATILLAS DE AGUACATE



### RECETA DE MI INVENCIÓN

#### INGREDIENTES:

- 1 L. De Leche.
- 8 Yemas de Huevos.
- 100 gr. De Azúcar.
- 1 Rama de Canela.
- ½ Piel de una Naranja.
- ½ Piel de un Limón.
- 2 Aguacates medianos.

#### ELABORACIÓN:

Calentamos la leche en una olla. Añadimos la canela, la piel del limón y la piel de naranja. Una vez que esté la leche emulsionada. Colamos la leche para retirar la canela, las pieles de limón y naranja. Ponemos la leche en un bol, las yemas de huevo, el azúcar y batimos hasta que se mezcle bien todo. Batimos los aguacates con un poco de leche emulsionada. Añadimos todo en una olla y cocinamos

<https://www.mepillasguisando.com>

al baño maría sin dejar de remover para evitar que las yemas cuajen. Dejar reposar hasta que se enfrié. Vertemos la mezcla en cuencos individuales o en una fuente honda.