



<https://www.mepillasquisando.com>



1139 - NATILLAS CON HUEVOS A LA NIEVE



INGREDIENTES:

- 20 bizcochos de soletilla.
- 1'5 L de Leche entera.
- 6 Cucharadas de Azúcar.
- 1 Limón (solo la piel sin lo blanco).
- 1 Palito de Canela.
- 4 Cucharadas de Mermelada de Fresa aclaradas con el zumo de un 1 Limón.

Para el merengue:

- 6 Claras de Huevo.
- 6 Cucharadas de Azúcar.

Para las natillas:

- 6 Yemas de Huevo.
- 6 Vasitos de Leche.

ELABORACIÓN:

Colocamos la mitad de los bizcochos en el fondo de una fuente. Hervimos la leche con la piel del limón y el palito de canela. Batimos las claras a punto de nieve con una pizca de sal. Una vez que están montadas, le añadimos las 6 cucharadas de azúcar, y volvemos a batir hasta que estén bien consistentes. Sacamos la piel del limón y el palo de canela. Con la leche caliente vamos poniendo cucharadas de merengue y hervimos dándole una vuelta para que se haga por ambos lados. Cubrimos totalmente los bizcochos con las claras, y encima untamos una capa muy fina de la mermelada. Volvemos a poner otra capa de bizcochos y otra de claras cubriendo los bizcochos. Con las yemas y la leche que ha sobrado de hervir las claras se hacen las natillas y echamos encima cubriendo las claras. Decoraos con canela en polvo por encima.

<https://www.mepillasquisando.com>