

På ica.se använder vi cookies för att din upplevelse av webbplatsen ska bli så bra som möjligt. Genom att fortsätta använda vår webbplats accepterar du till att cookies används. [Läs mer om cookies](#)

Jag förstår!

RECEPT MEDEL TID: UNDER 45 MINUTER

Natillas

★★★★★ 0 röster

Natillas är en typ av spansk kräm med goda och lena smaker. Rätten är ett supersmarrigt och roligt alternativ till efterrätt och du förvarar den i kylskåp och serverar väl kyld.

Detta är ett recept från Buffé nr 10, 1998.



Ingredienser

Portioner: 4

4 ägg
1 krm salt
8 dl mjölk
3 msk vetemjöl
2 dl socker
nyriven muskot

Så här gör du

1. Separera äggen i gulor och vitor. Vispa äggvitorna till ett hårt skum.
2. Hetta upp mjölken till kokpunkten i en vid kastrull. Vänd ner vitorna i den heta mjölken. Rör om ett par gånger.
3. Låt vitorna ligga tills de stelnat helt, ca 10 minuter. Fiska upp äggvitorna och placera i en serveringsskål.
4. Vispa äggulorna med socker till ett fluffigt skum. Rör ner mjölet. Tillsätt blandningen i den heta mjölken under kraftig vispning.
5. Sjud blandningen på låg värme under omrörning tills den tjocknar ordentligt. Smaka av med muskot och slå såsen över äggvitorna. Serveras väl kyld.