

### Natilla (40 pts.)

1 litro de leche  
1 ramita de canela  
1 pedazo de cáscara de limón  
1/4 cda. de sal  
1 cda. de agua  
8 yemas  
1 1/2 tazas de azúcar blanca  
4 cdas. de maicena  
1/4 taza de agua

Hierva la leche con la canela, cáscara de limón y sal. Déjela refrescar. Bata las yemas con el azúcar y la maicena disuelta en el agua. Añadale la leche. Cuélelo todo y cocínela al baño de María o a fuego mediano, revolviendo constantemente hasta que espese. Añadale la vainilla y viértala en la dulcera. Déjela enfriar bien. Polvoréela con canela o plánochela con azúcar al gusto. Da 6 raciones.

### Natilla de Chocolate (40 pts.)

Añadale a la receta media libra de chocolate polveado. Ralle el chocolate y póngalo al baño de María hasta que se funda. Añadalo a las yemas con el azúcar.