



| | |
|--|---|
| | |
| | María Luisa M |
| | 6-8 |
| | 20 minutos aprox. (más enfriado) |
| | 1L de Leche desnatada 4 Yemas de Huevo 3 cucharaditas de Maicena 3 cucharaditas de Edulcorante Líquido 50gr de Coco rallado (más un poquito para espolvorear) 1 rama de Canela 1 trocito de piel de Naranja 1 pizca de Canela en polvo |

Hola! Se acerca el buen tiempo (quién lo diría) y de cara al verano, ponemos más intención en cuidar lo que comemos e intentar rabajar las calorías sobre todo de nuestros postres. [María Luisa](#) nos propone hacer estas natillas de coco light

para que no renunciemos a darnos un capricho en forma de dulce.

Es un postre muy sencillo de preparar, os dejamos con la elaboración.

1. Equipamos el robot con el batidor. Ponemos en el bol la leche (menos un vasito que reservaremos) y el coco rallado. Infusionar. Programamos postres, velocidad 4, 90°, 10 minutos. En el modelo [i-Companion](#) introduciremos manualmente la velocidad, la temperatura y el tiempo.



2. Mientras, vamos echando las yemas de huevo, una a una en el vasito de leche reservado y mezclamos con la ayuda de un tenedor. Cuando estén todas, añadimos el edulcorante y la maicena, diluimos bien.

3. Cuando finalice el programa, añadimos este vaso de leche al bol. Programamos de nuevo postres, velocidad 4, 90°, 10 minutos.



4. Vertemos la mezcla del bol en vasitos o recipientes pequeños. Espolvoreamos con coco rallado y un poquito de canela. Enfriamos y guardamos en la nevera.