# Natillas al horno

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Monónimo

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 600 ml de nata líquida
- 200 ml de leche
- 2 huevos
- 3 yemas
- 140 g de azúcar
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 300 g de frambuesas

## Preparación:

### Paso 1

En un bol ponemos los huevos, las yemas y el azúcar. Mezclamos hasta que nos quede una masa uniforme y lisa. En un cazo ponemos la nata, la leche, el extracto de vainilla y lo calentamos hasta que hierva, momento en el cual lo retiramos del fuego. Ahora añadimos esta preparación a la mezcla de yemas y huevo y mezclamos bien hasta que quede una mezcla uniforme. Pasamos nuestra mezcla a los moldes que vayamos a utilizar, le añadimos las frambuesas y seguidamente ponemos los moldes en otro molde rectangular y añadimos agua caliente, hasta que cubra la mitad de los mismos. Lo introducimos en el horno, precalentado a 180º, y lo

***horneamos durante 30 o 35 minutos o hasta que veamos que nuestra mezcla está cuajada. Lo sacamos del horno y lo retiramos del molde rectangular, por último lo refrigeramos durante un mínimo de 4 horas antes de servirlos.***