



INGREDIENTES:

- 600 gramos de leche
- 2 yemas de huevo
- 60 gramos de azúcar
- 25 gramos de maicena
- 70 gramos de chocolate fondant
- **Para decorar (opcional)**
- Almendras picadas o crocanti, o chocolate blanco rallado

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix, **menos el chocolate**, todos los ingredientes, y **programar 8 minutos, a temperatura 90 grados, velocidad 3**.
2. Seguidamente añadir el chocolate troceado en onzas, y **mezclar 2 minutos a velocidad 3, sin pulsar el botón de la temperatura**.
3. Verter en los recipientes preparados para las natillas, y si se desea poner por encima unas almendritas picadas o en crocanti, y dejar enfriar. Cuando estén frías guardar en la nevera, hasta la hora de comerlas. **Son una exquisitez.**



