

# Natíllas



## Składniki:

- Jaja 12szt. (same żółtka)
- Cukier 250g.
- 1 laska wanili
- Mleko 1l
- Cynamon do ozdoby

## Przygotowanie:

Zagotować mleko z wanilią i cukrem, odstawić na bok do lekkiego ostygnięcia. W tym czasie oddzielić żółtka jaj od białek i rozmieszać je.

Kiedy mleko ostygnie (na tyle aby nie ścięło żółtek) powoli wlewać do niego żółtka cały czas mieszając aż do zgęstnienia masy. Deser przygotowujemy w kompieli wodnej.

**SMACZNEGO!**



Rafał Wójcik i Maciej  
Kordalski  
Restaurante „La Fabula”