

Tiempo cocción: 5'-7' cantidad: 4 raciones

## Vanilla Pudding

### Ingredientes:

¼ -⅓ cup (50-65 gr.) de azúcar blanco  
1½-2 tbsp. (15-20 gr.) de maicena  
⅛ teaspoon de sal  
1¼ cups (300 ml.) de leche entera  
2 yemas de huevo mediano  
½ vaina de vainilla  
1½ tablespoon (20 gr.) de mantequilla  
¾ teaspoon de extracto natural de vainilla

Para servir (opcional):  
Nata montada

### Preparación:

- En un cazo mediano poner el azúcar, la maicena y la sal. Añadir la leche, las yemas de huevo y las semillas de la vaina y mezclar con unas varillas hasta que la maicena se disuelva y las yemas queden bien incorporadas. Calentar a fuego medio, removiendo constantemente con una cuchara o espátula de silicona, hasta que la mezcla hierva y espese (5-7 minutos). Retirar del fuego, añadir la mantequilla y el extracto de vainilla y mezclar bien hasta que la mantequilla se haya derretido. Pasar la mezcla por un colador para asegurarse que no queden grumos.
- Rellenar los moldes. Aunque parezca que aún no está muy espeso no os preocupéis porque una vez haya reposado en la nevera acabará teniendo la textura correcta.
- Tapar los moldes con film transparente (que esté en contacto con el pudding si queréis evitar que se le forme una película encima), dejar que se templen y meterlos en la nevera como mínimo 2 horas.
- Si se desea, servir con un poco de nata montada.