



## NATILLA DE ROMPOPE CON NUEZ

### Ingredientes:

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de agua (250 ml)
- 1 ½ taza de rompopo (375 ml)
- 2 yemas de huevo
- ¼ de taza de fécula de maíz disuelta en 60 ml de agua
- Nuez picada para decorar

### Procedimiento:

1. Calienta la leche evaporada con la leche condensada, el agua y el rompopo.
2. Cuando suelte el hervor, agrega las yemas previamente mezcladas con la fécula disuelta mezcla perfectamente y deja cocinar por 5 minutos o hasta que espese ligeramente.
3. Retira del fuego y deja enfriar. Ofrece con la nuez picada.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

8