



Postre de Maicena

1 litro de leche
3 cucharadas llenas de maicena
Canela, clavos de olor, vainilla
Azúcar a gusto

Se hierva la leche con el azúcar, la canela, los clavos de olor y la vainilla. La maicena se disuelve a parte con un poco de agua o leche y se vacia a la leche cuando hierva, y se deja unos 5-6 minutos que hierva hasta que espese, sin dejar de revolver.

Nota: Si ves que te queda poco espeso le puedes echar otra cucharada de maicena.

Se vacia a una budinera y luego se le echa la salsa de vino.

Si quieres se le puede echar la salsa a la budinera y encima vaciar la maicena.

Salsa de Vino

1 tasa de vino tinto
1 tasa aprox. de azúcar

Estas 2 cosas se hacen hervir hasta que tome consistencia.