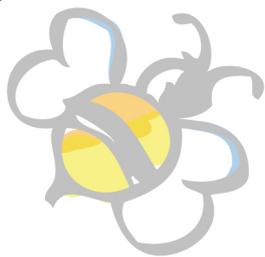




Dulce de leche - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



Dulce de leche (marmellata di latte)

dessert - crema - vaniglia

1 litro latte intero
270 g zucchero in polvere
1/2 baccello di vaniglia
1 pizzichino di bicarbonato di soda

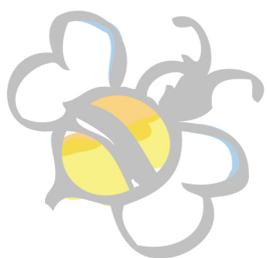
In una casseruola dal fondo spesso versate 2 cucchiaini di zucchero e a fuoco basso lo fate leggermente caramellare in quanto sarà poi lui a dare il colore dorato alla marmellata. Versate subito dopo il latte e lo zucchero restante, la vaniglia, il pizzichino di bicarbonato e fate cuocere a fuoco forte fino a quando raggiunge il bollore. Abbassate al minimo la fiamma e fate sobbollire piano piano stando attenti a che il latte non straripi e girando di tanto in tanto. Dopo circa 45 minuti il latte incomincerà ad ispessirsi facendo delle bolle. E' importante in questo momento controllare se è arrivato al punto di cottura giusto: mettete su di un piatto una piccola goccia di marmellata e se questa non scivola, il dulce de leche è pronto. Fatelo intiepidire, togliete la vaniglia e versate la marmellata nei vasetti che conserverete in frigorifero.



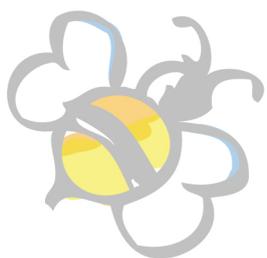


eCucinando.it





eCucinando.it



eCucinando.it