



Recetario

Dulce de Leche

Descripción: Dulce de leche especial para rellenar y/o cubrir tartas.

Ingredientes:

- 1 litro de Leche
- 200 gr. de Azúcar blanca
- 1 cucharada de Bicarbonato de Sodio
- ½ taza de Agua
- 1 cucharadita de esencia de Vainilla



Preparación: Lo primero que debemos hacer es diluir el bicarbonato de sodio con la ½ taza de agua.

Luego, se pone a cocinar a fuego lento en una cacerola la leche y el azúcar, tenemos que remover continuamente. Poco a poco se le va incorporando el bicarbonato diluido en agua y la esencia de vainilla.

Debemos remover hasta que veamos que la mezcla va tomando un color marrón y una consistencia cremosa.

Otra manera más moderna de hacer el dulce de leche es coger una lata de leche condensada cerrada y ponerla a baño maría por unas tres horas. Luego, sacar y dejar enfriar.

Una vez pasada una hora o hasta que veamos que esta fría la lata, procedemos a abrir la lata de leche condensada y veremos que ha tomado la consistencia y el color del dulce de leche.

En ocasiones, dependiendo de la marca de la leche condensada, hay veces que al pasar las tres horas no toma el color deseado, lo que debemos hacer es colocarla dentro de una cacerola y remover constantemente con una cuchara de madera hasta conseguir el color y la consistencia deseada.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com