

Dulce de leche

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

1 litro/s	Leche — fresca
200 gr	Nata
200 gr	Azúcar — mascabado dark
50 gr	Azúcar
50 gr	Glucosa — jarabe
1 gr	Bicarbonato
1 vaina/s	Vainilla

ELABORACIÓN

Cocer todo junto menos la vaina hasta reducir a 250 gr más o menos una hora, revolver de vez en cuando, al final con más frecuencia. Añadir la vaina unos minutos antes de terminar. No se puede hacer en thermomix, con el bicarbonato se sale y se monta la mundial.