

Dulce de leche casero

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mavillum · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0

1,50 litro/s	Leche
400 gr	Azúcar
1 cucharadita/s	Bicarbonato

ELABORACIÓN

Hervir la leche con el azúcar, incorporar el bicarbonato y mezclar para evitar que se vaya al fondo.

Cuando la leche comience a tomar color y espesar, verificar el punto: verter en un plato un poco de dulce y dejar enfriar.

Si está lo suficientemente espeso, perfumar el dulce con esencia de vainilla y enfriarlo en baño maría invertido (pasarlo a un bol que encaje en otro con agua fría).