

Dulce de leche casero

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |
Dificultad: Fácil

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).