



Crema di latte (Dulce de leche)

Ingredienti per 6/8 persone

1 litro Latte intero
500 g Zucchero

Preparazione

1. Mettere il latte e lo zucchero in una casseruola e far bollire lentamente, sempre mescolando.
2. Abbassare la fiamma e lasciar cuocere senza coperchio per almeno due ore (nota: far sobbollire per i primi 45 minuti mescolando saltuariamente, dopodichè mescolare continuamente fino alla densità giusta (di solito in 90 minuti è perfetta).
3. Invasare nei barattoli sterilizzati in forno a 100 °C per 30 minuti e chiudere ermeticamente con i coperchi che avremo lavato e bollito per 10 minuti.
4. Capovolgere fino al raffreddamento.

Può essere utilizzato per guarnire torte, biscotti e gelati ma anche semplicemente spalmato sul pane.