



Latte condensato fatto in casa

Ingredienti per 1 vasetto

300 g Latte intero
200 g Zucchero

Preparazione

1. Mettere in un tegame dal fondo spesso il latte e lo zucchero.
2. Trasferire il tegame sul fuoco e portarlo a ebollizione, mescolando spesso per evitare che si attacchi e bruci.
3. Dopo 10-15 minuti il latte si sarà addensato diventando meno fluido.
4. Spegnerne il fuoco, trasferire in un vasetto di vetro di adeguata capienza e, una volta freddo, chiudere e riporre in frigorifero.

