

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Arequipe

LUOGO: Sud America / Colombia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 3 litri di latte
- 1 ½ kg di zucchero
- un pizzico di sale
- ¼ cucchiaino di soda lievitante
- 2 gialli d'uovo
- un bastoncino di cannella

PREPARAZIONE

- 1 Combinare gli ingredienti in una casseruola e far sobbollire finchè s'addensano. Mescolare costantemente, meglio se con un cucchiaio di legno, fino a che non si inizi a vedere il fondo della casseruola mentre si mescola (4-5 ore).
Aggiungere i rossi d'uovo e lasciare cuocere per 2-3 minuti. Rimuovere il bastoncino di cannella, lasciar raffreddare.

NOTE

Questo piatto va sempre curato durante la cottura.