

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bon bon al latte

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

340 g di latte concentrato zuccherato

1 pizzico di sale

50 g di burro.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Mettere il latte in una casseruola a fondo pesante, unire un pizzico di sale e il burro e cuocere a fuoco molto basso, mescolando senza interruzione fino a quando si otterrà un composto cremoso.

Stenderlo su un foglio di carta da forno bagnato e strizzato allo spessore di mezzo cm circa. Una volta intiepidito, metterlo in frigorifero per 4 ore, poi tagliarlo a quadretti e avvolgerli nella carta.





3 Conservarli in frigorifero.