

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Duche de leche

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 180 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

LATTE 3 l

ZUCCHERO 800 gr

BICARBONATO mezzo cucchiaino -

ESTRATTO DI VANIGLIA goccio (oppure 1 bustina di vanillina) - 1

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola mettete latte e zucchero, appena arriva a bollore unite il bicarbonato e la vaniglia, abbassate la fiamma al minimo fate cuocere per 2-3 ore ricordandosi di mescolare ogni tanto.



2 Poco per volta prenderà un colore caramello.



3 Ecco il risultato finale.



4 Trasferite in un barattolo e conservate nel frigo.



