

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Marmellata di latte

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

latte condensato

vasetti ermetici.

PREPARAZIONE

1 Versare il latte condensato nel vasetto ermetico.



2 Chiudere bene e metterlo in un pentolino pieno d'acqua fino al bordo del vasetto.



3 Mettere sul fuoco e fare sobbollire per almeno 4 ore.

Ogni tanto, aggiungere acqua per mantenere il livello, pian piano il latte diventerà color caramello.

Far raffreddare ed utilizzare.

