

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dulce de leche

di: *Cookaround*

LUOGO: **Sud America**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **30 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *TEMPO DI RAFFREDDAMENTO*



Il dulce de leche, di origini Sud Americane, è ciò che in Italia conosciamo come mou. Si tratta semplicemente di latte condensato zuccherato fatto cuocere, quindi caramellare leggermente, nella suo stesso barattolo di latta.

Il risultato? Una libidine allo stato puro, una crema voluttuosa con la quale potrete arricchire qualsiasi vostro dolce, e perchè no? Potrete addirittura

consumarlo a cucchiainate...noi l'abbiamo fatto!!

DCome potreste usarlo? Su una deliziosa [cheesecake](#) ad esempio!

INGREDIENTI

LATTE CONDENSATO 1 barattolo - 397 ml

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il barattolo del latte condensato nella pentola a pressione e versate tanta acqua da coprirlo di due dita.





2 Chiudete la pentola a pressione e accendete il fuoco. Lasciate cuocere per 30 minuti dal fischio della pentola.

Successivamente spegnete il fuoco e togliete la pressione della pentola.



3 Una volta fredda, aprite la pentola e togliete il barattolino e apritelo.

Utilizzate il dulce de leche per le vostre ricette.

