

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Latte condensato ricetta base

---

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 20 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *12 ORE DI RIPOSO IN FRIGO PRIMA DI ESSERE CONSUMATO*

---



Il **latte condensato** è una di quelle **ricette** che si trovano facilmente come base di gelati furbi, semifreddi e creme, ma spesso viene usato anche come **ingrediente** per brioche o **soffici torte**. Il **latte condensato fatto in casa** è estremamente semplice e veloce da preparare, con ingredienti che spesso abbiamo in dispensa: il risultato è ottimo!

Profumato alla vaniglia è buonissimo anche spalmato sul **pane** per una colazione dolcissima e genuina.

Si può anche decidere di aromatizzare il latte condensato con della **scorza di limone** per ottenere

una **crema** più fresca. Il classico **latte condensato** si prepara con latte fresco, ma si può usare anche latte vegetale, quindi è perfetto anche per chi segue un regime alimentare senza latticini.

**Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico** per cucinare in modo semplice e veloce un perfetto latte condensato.

Ecco altre ricette che potrebbero interessarti:

[Marmellata di arance e limoni](#)

[Burro di arachidi](#)

[Ganache cioccolato fondente e miele](#)

[Crema cioccolato e arance](#)

[Crema pasticceria](#)

## INGREDIENTI

LATTE INTERO 300 ml

ZUCCHERO 300 gr

BURRO 30 gr

FECOLA DI PATATE 1 cucchiaio da tavola

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaio da tè

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare il latte condensato metti in una pentola il burro a temperatura ambiente e la fecola di patate (o l'amido di mais) setacciati. Aggiungi 100 ml di latte freddo e porta sul fuoco. Cuoci qualche minuto a fuoco basso, facendo in modo che il burro si scioglia e che non si formino grumi, mescolando continuamente con una frusta.



- 2 Senza togliere dal fuoco aggiungi a filo il restante latte freddo e mescola bene. Aggiungi anche lo zucchero semolato e l'estratto di vaniglia. Continua a mescolare per evitare che il composto si attacchi al fondo della pentola aiutandoti con un cucchiaino. Fai sobbollire il latte zuccherato e lascia cuocere 15-20 minuti sempre a fuoco basso.



- 3 Il composto sarà pronto quando velerà il cucchiaino. Quando il latte avrà raggiunto la consistenza perfetta, mentre è ancora molto caldo, versalo in un vasetto di vetro ben pulito.



- 4 Una volta che il vasetto sarà pieno, chiudi immediatamente con il coperchio e capovolgi con il tappo verso il basso. Lascia raffreddare completamente prima di rigirare il vasetto. Dovrebbe essersi creato il sottovuoto.



## CONSIGLIO

Il latte condensato può essere preparato anche con il latte vegetale: viene ottimo con il latte di mandorla, avrà un aroma e un sapore caratteristico. Si consiglia di prepararlo qualche giorno prima dell'utilizzo perchè il riposo in frigo e il perfetto raffreddamento permette al composto di acquistare la consistenza perfetta.

## CONSERVAZIONE

Il latte condensato si mantiene in frigorifero anche per un paio di settimane se nel barattolo si è creato il sottovuoto. Una volta aperto va consumato entro una settimana. Se ne sconsiglia il congelamento che potrebbe compromettere la cremosità del prodotto.