

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Latte condensato ricetta base

di: *Francesca Boscolo*

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 preparazioni che si trovano facilmente come base di gelati furbi, semifreddi e creme particolari, 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 casa: il risultato è ottimo. Profumato alla vaniglia, è buonissimo anche spalmato sul pane per una colazione dolcissima e genuina. Si può anche decidere di aromatizzarlo 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.

Preparalo e provalo in queste ricette:

[Crema mascarpone e latte condensato](#)

[Dulce de leche](#)

[Fudge](#)

## 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 sciolga 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  
CONSERVAZIONE