

Dulce de leche

Il **dulce de leche**, o dolce di latte, è un dolce a base di latte, che viene zuccherato e condensato sul fuoco a fiamma bassa. Il **dulce de leche** è gustato al cucchiaino, spalmato su pane tostato o fette biscottate, ma anche utilizzato per guarnire dolcetti, torte, biscotti o gelati.

Un'alternativa per preparare il **dulce de leche** in modo più semplice è quella di realizzarlo partendo da una lattina di latte condensato. Mettere il barattolo in una pentola piena d'acqua in modo che ne sia coperto per almeno una decina di centimetri. Portarla sul fuoco e farla bollire lentamente per due ore. A cottura ultimata aprire la lattina e il dolce è pronto.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **165Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore e ½**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 l di latte intero
- 250 g di zucchero
- 1 pizzico di bicarbonato di sodio

PREPARAZIONE

- Mettere in una pentola molto capace il latte e portarla sul fuoco a fiamma media.
- Quando inizia a bollire aggiungere lo zucchero, mescolando con una frusta per farlo ben sciogliere.
- Portare la pentola lontano dal fuoco, unire il bicarbonato, mescolare e riportare sul fuoco.
- Abbassare la fiamma in modo che il latte bolla lentamente.
- La cottura avviene in circa 1 ora e mezza, 2 ore. Occorre mescolare di tanto in tanto durante la prima ora, quindi seguire la cottura più attentamente nella seconda ora, girando più spesso quando inizia a prendere colore.
- Per capire quando è pronto, metterne una goccia su un piattino e inclinarlo: deve colare lentamente.
- Quando pronto attendere che intiepidisca, metterlo in un vaso e conservarlo in frigorifero.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Il dulce de leche si conserva per 15 giorni circa, tenendolo in frigorifero, ben coperto.

Con le dosi indicate si preparano circa 200 grammi di dulce de leche. Considerato che solitamente se ne mangia davvero poco, in genere è sufficiente per una decina di persone.

