

Receta

DULCE DE LECHE

Ingredientes

3 litros de leche 1 kg de azúcar



Preparación

- 1. En un recipiente mezclar la leche y azúcar.
- Llevarlo a fuego lento, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva.
- 3. Cuando se levante el hervor, se baja la llama, dejar cocinar lentamente y seguir revolviendo continuamente hasta que al final espese.

Punto del dulce de leche

Para probar el punto de nuestra preparación se retira un poco del producto en un plato pequeño y se deja enfriar. Si al inclinar el plato el dulce de leche no corre, significa que está pronto.