



Dulce de Leche

PORCIONES: 1QT

TIEMPO COCINANDO: 6HR/
20MIN TIEMPO ACTIVO

Ingredientes:

- 1 galón de leche, preferiblemente al 2% o entera
- 1 cuarto de azúcar
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharada de extracto de vainilla



Esta receta producirá una cantidad mayor de la que puede comprar y le permitirá ahorrar dinero. ¡DISFRUTAR!

Direccions:

1. En una olla grande y pesada, combine todos los ingredientes excepto la vainilla. Lleve la mezcla de leche a ebullición y luego reduzca a fuego lento.
2. Cocine la mezcla a fuego lento. Después de aproximadamente una hora, revuelva con más frecuencia a medida que la leche se caramelice, para evitar que se quemé. Cocine durante 3-6 horas, o hasta que tenga la consistencia deseada. Debe cubrir espesamente la cuchara.
3. Retire la leche caramelizada del fuego y agregue la vainilla. Si la mezcla está granulada, esperar hasta que se enfríe un poco y triturar en una batidora o con una batidora de mano.



Dulce de Leche

YIELDS: 1QT

PREPARATION TIME: 6HR/
20MIN ACTIVE TIME

Ingredients:

- 1 gallon milk, preferably 2% or whole
- 1qt sugar
- 1tsp baking soda
- 1tb vanilla extract



This is a classic toffee-like Latin American sauce used on many sweets (cookies, cakes, a spread for bread). this recipe will produce a larger quantity than you can buy and save you money. ENJOY!

Directions:

1. In a large heavy stock pot, combining together all of the ingredients except the vanilla. Bring the milk mixture to a boil, and then reduce it to a very gentle simmer.
2. Simmer mixture on low. After about an hour, stir more often as milk caramelizes, to avoid burning. Cook for 3-6 hours, or until it is at a desired consistency. It should thickly coat the spoon.
3. Remove caramelized milk from the heat and stir in the vanilla. If the mixture is grainy, the wait till it cools slightly and blend in a blender or with a hand blender.