

Dulce de leche deslactosada



#RECETAPOMAR



45

Minutos



Fácil

Dificultad



Porciones

Para **8** personas

El dulce de leche es uno de los postres más ricos y tradicionales de América Latina. Desde México, donde lo preparan con leche de cabra, hasta el sur de Argentina. Prepara este delicioso postre con leche deslactosada Pomar.

INGREDIENTES

- 1 Litro Leche Pomar deslactosada
- 200 Gramos azúcar Común
- 1 Cucharadita bicarbonato de sodio disuelta en agua
- 2 Cucharaditas esencia De Vainilla

LA PREPARACIÓN



- 1 Coloca en una olla a fuego alto la leche deslactosada Pomar y deja que hervir.
- 2 Cuando empiece a hervir, añade lentamente el azúcar mientras vas batiendo.
- 3 Agrega el bicarbonato de sodio poco a poco y las cucharaditas de esencia de vainilla.
- 4 Sigue mezclando hasta que la mezcla tome una consistencia espesa y comience a coger su tono de color morrón característico.
- 5 Retíralo del fuego y deja enfriar.
- 6 Una vez frío, sírvelo como más te guste.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”
- Anónimo

