



Gelato al Dulce de leche - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

postato da Silvia

150 gr. dulce de leche
700 gr. latte
8 gr. neutro
150 gr. zucchero

ricetta crema dulce de leche:(questa ricetta è stata 1 litro latte intero
270 g zucchero in polvere
1/2 baccello di vaniglia
1 pizzichino di bicarbonato di soda

In una casseruola dal fondo spesso versate 2 cucchiari di zucchero e a fuoco basso lo fate leggermente caramellare in quanto sarà poi lui a dare il colore dorato alla marmellata. Versate subito dopo il latte e lo zucchero restante, la vaniglia, il pizzichino di bicarbonato e fate cuocere a fuoco forte fino a quando raggiunge il bollore. Abbassate al minimo la fiamma e fate sobbollire piano piano stando attenti a che il latte non straripi e girando di tanto in tanto. Dopo circa 4-5 minuti il latte incomincerà ad ispessirsi facendo delle bolle. E' importante in questo momento controllare se è arrivato al punto di cottura giusto: mettete su di un piatto una piccola goccia di marmellata e se questa non scivola, il dulce de leche è pronto. Fatelo intiepidire, togliete la vaniglia e versate la marmellata nei vasetti che conserverete in frigorifero.