

Dulce de leche - iz vaše kuhinje

Dulce de leche pravilno prevedeno iz španjolskog jezika značilo bi slatko od mlijeka. A to?no tako se i dobije. Dosada sam uvijek mislila da je to mukotrpan posao sve dok mi nije kolegica blogerica Dulce Delight pokazala jednostavan način kako to napraviti doma :) Od samo 3 sastojka koje vam donosim niže.

Dulce Delight je [blogerica](#) i vlogerica - što znači da ima blog i youtube kanal koji možete naći na ovom [LINKU](#). Zabavna je, simpatična i kroz zamiljive videe donosi recepte i razne tehnike u slastičarstvu :) Obavezno kliknite! A sad na Dulce (obožavam tu riječ!)



Za 1 staklenku cca 200 ml:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

1 litra mlijeka
300 g šećera
pola žlice sode

po želji mahuna vaniliji

U većoj posudi spojite mlijeko i šećer te miješajte drvenom kuhačom na srednjoj temperaturi dok se šećer ne rastopi. U tom trenutku dodali pola žlice sode i pustiti da se zapjeni. Kad se zapjeni, malo smanjiti temperaturu te pjenu maknuti sastrane i baciti.

Nastaviti kuhati uz stalno miješanje cca 1 sat i 15 minuta. Kroz taj sat mlijeko će se ukuhati sa šećerom te će početi dobivati tamnu boju. Miješajte neprestano dok ne zagusti i dobije tamnu boju kao na slici gore.



Od ove količine dobit ćete cca 200 ml dulce de leche. Ja sam dulce iskoristila u jednom desertu koji vam donosim za par dana a vi ga možete upotrijebiti na sljedeće načine:

- namaz za kruh

- preljev za sladoled
- preljev za palašinke
- dodatak u kuhane kreme, slatko vrhnje
- preljev za cheesecake
- domaći sladoled
- punjenje za macaronse
- brownise i puno puno više od toga :)

