



Dulce de leche (con sólo 1 ingrediente!)

Caramelo, Dulce de leche, Frostings y cremas

Ingredientes

- 1 lata de leche condensada (tiene que ser en lata, no hay otra opción!)

Preparación

- Colocar la lata acostada en una olla o cacerola grande.
- Llenar la olla con agua hasta que se tape la lata y esta quede sumergida totalmente.
- Colocar la olla en una hornilla de la cocina a fuego alto y dejarla cocinar tapada por 2 horas y 45 minutos. Vigilar cada cierto tiempo, pues por el calor el agua se evaporará y dejará la lata por fuera del agua, cuando esto suceda, recoger agua en una taza y rellenar la olla hasta que se vuelva a tapar la lata.
- Pasado el tiempo, apagar la cocina y dejar la lata en la olla por 20-30 minutos. Luego, retirarla del agua con mucho cuidado y dejarla enfriar por una hora, teniendo cuidado en no abrir la lata mientras está caliente, porque puede explotar y pueden producirse quemaduras.
- Luego de transcurrido este tiempo, se puede abrir la lata y usar de la manera deseada.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/116>