



Dulce de leche cortada

Caramelo, Dulce de leche, Libre de gluten

Ingredientes

- 2 litros de leche (puede ser leche completa o desnatada)
- Zumo de 2 limones medianos
- 2 ramas de canela
- 10 gramos (2 cucharaditas) de vainilla
- 200 gramos (1 taza) de azúcar

Preparación

- Verter la leche en una olla o cacerola mediana (preferiblemente que sea de fondo grueso). Llevar al fuego de la cocina a intensidad media hasta que rompa el hervor.
- Cuando comience a hervir, agregar el zumo de limón, las ramas de canela y la vainilla. Remover solo un poco para que se distribuyan el zumo y la vainilla, y dejar que se siga cocinando hasta que la leche empiece a verse cortada.
- Cuando aparezcan grumos en la leche, agregar el azúcar. Remover muy suave y despacio para que no se deshagan los grumos y sólo para distribuir el azúcar.
- A partir de este momento, no remover más para no romper los grumos.
- Poco a poco la mezcla se reducirá, y se volverá de un color caramelo. Esto puede tardar entre 45 minutos y 1 hora y 20 minutos. No te recomiendo que subas mucho el fuego porque, a pesar que se reducirá más rápido, puede quemarse el fondo.
- Dependiendo de qué tan espeso quieres que te quede, retíralo del fuego en ese punto . Recuerda que después de retirarlo del fuego se oscurecerá más y absorberá un poco del líquido.
- Después de retirarlo del fuego, deja que se enfríe y luego guárdalo en un envase de vidrio en la nevera hasta por 1 mes.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/20445>