

DULCE DE LECHE PASTELERO



INGREDIENTES:

- 2 litros de leche
- 500 gr. de azúcar
- 10 gr. de almidón de maíz
- ¼ pocillo de agua
- 1 cucharadita e bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de glucosa

ELABORACIÓN:

Colocar en una cacerola de fondo grueso, 600 cm³ de leche, llevar a fuego y hervir durante algunos minutos.

Ligar el resto de la leche con el azúcar e incorporarla a la leche hervida. Llevar a fuego.

Diluir el bicarbonato en agua y agregarlo a la preparación anterior. Una vez caliente bajar el fuego y seguir cocinando hasta que empiece a formarse un dulce espeso, puede llevar unas dos horas aprox.. Hay que revolver constantemente para evitar que se pegue al fondo. Incorporar la glucosa y el almidón de maíz unos 30 min. antes de terminar la cocción.

Retirar del fuego y enfriarlo en un baño maría inverso para evitar que se siga cocinando.

Envasar en frascos esterilizados, tapar y esterilizar durante 25 min.