



DULCE DE LECHE ARGENTINO

Ingredientes para hacer dulce de leche argentino:

- 3 litros de leche
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1/2 cucharada de bicarbonato de sodio
- 3 tazas (casi 1 kilo) de azúcar

CÓMO HACER DULCE DE LECHE

- 1- la cocina a fuego lento.
- 2- encima de un difusor y sobre este una cacerola donde pondrás la leche, el azúcar, la esencia de vainilla y, por último, el bicarbonato.
- 3- todo hasta que la leche comience a hervir.
- 4- lentamente hasta que esté espeso y tome un color marrón oscuro.
- 5- constantemente para que no se pegue.
- 6- enfriar.
- 7- para rellenar alfajores, tortas, con helados o galletitas.