

# Dulce de Leche

Il Dulce de leche (dolce di latte) è una sorta di marmellata di latte di origine argentina, una crema spalmabile dalla consistenza piuttosto densa, con un sapore molto simile a quello delle caramelle mou. E' ottimo sui biscotti, nello yogurt o sul gelato, e se unito ad un poco di panna montata forma una crema saporita per guarnire o farcire una torta. E' anche la salsa tipica che serve da accompagnamento dei **Churros**, dolcetti fritti tipici spagnoli. E'



molto calorico in quanto c'è parecchio zucchero, ma sano perchè contiene soltanto due ingredienti: latte e zucchero. Si trova sul mercato nei negozi di prodotti etnici, ed in alcuni supermercati ben forniti, ma trovo che abbia sempre un forte sapore di conservanti. La marmellata tipica argentina in effetti è preparata soltanto con latte e zucchero, ed effettivamente realizzarlo in casa è piuttosto semplice.

Per farlo esistono due modi: si parte da latte e zucchero, che



vengono miscelati poi fatti bollire a lungo finchè il liquido non caramella ed inizia a restringere, proprio come le marmellate. L'ho chiamato **metodo "normale"**. Oppure si può utilizzare il **latte condensato**, quello in lattina, facendolo bollire, sigillato, coperto d'acqua per 2 ore. Il risultato è davvero molto simile al primo metodo, e

soprattutto molto comodo, in quanto non si sporca nulla.. L'ho chiamato **metodo "veloce"**.

Di seguito ve li illustro entrambi.

Ricetta metodo **"normale"**

## Ricetta metodo “veloce”

### **METODO “NORMALE”**

Nota: Ho descritto la ricetta per chi utilizza il Bimby, ma si può utilizzare un piccolo tegamino con paraspruzzi, cuocendo a fiamma molto bassa e mescolando spesso.

Ingredienti per 2 vasetti piccoli (circa 300ml cad):

- 700 g di latte intero
- 210 g di zucchero semolato
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio, scarso

Mettere nel boccale il latte con lo zucchero e cuocere per 20 minuti a 100° velocità 2-3. Al posto del misurino sul tappo utilizzare il cestello per evitare gli schizzi, o meglio ancora coprire con un paraspruzzi.

Se il latte tende ad uscire, bisogna abbassare la temperatura a 90°. (se non si utilizza il Bimby basterà tenere la fiamma al minimo e fare attenzione che il latte non debordi, mescolando spesso). A questo punto unire il bicarbonato e frullare 5 secondi a velocità 4. Continuare quindi la cottura per 30 minuti a temperatura Varoma, velocità 3-4, sempre coprendo con il paraspruzzi. Anche in questo caso, finché il latte tende ad uscire (nei primi 10-15 minuti) abbassare la temperatura a 90°.

Ad un certo punto si vedrà che il composto inizia prima a colorarsi per effetto della caramellizzazione dello zucchero, e poi a rapprendersi. Fare la prova, come per le marmellate, facendo cadere una goccia su un piatto inclinato. Se si ferma dopo pochi centimetri, la consistenza è giusta.



Invasare in due barattoli di vetro di piccole dimensioni, lavati e sterilizzati (meglio se passati in lavastoviglie), tappare bene, lasciare raffreddare poi conservare in frigorifero.

## **METODO "VELOCE"**

Ingredienti per 2 vasetti medi (circa 450 ml cad):

- 2 lattine di latte condensato
- 1 pentola capiente, 1 straccio

Se le lattine di latte condensato hanno l'etichetta di carta, staccarla, poichè altrimenti si romperà durante la bollitura. Nel caso del latte condensato che ho utilizzato io, non c'era etichetta di carta.



Sul fondo di una pentola alta (deve contenere le lattine e lasciare spazio per almeno 2 dita d'acqua), porre uno straccetto, che serve per fare in modo che, durante la bollitura, le lattine non sbattano facendo rumore.

Appoggiare le due lattine sullo straccio e versare acqua fredda, coprendole di almeno 2 dita.



Accendere il fuoco e fare raggiungere il bollore. Abbassare a questo punto la fiamma e, aggiungendo altra acqua quando necessario , fare bollire per 2 ore.



Rimuovere le lattine con attenzione dalla pentola, lasciare raffreddare circa 10 minuti, poi stappare con cautela.



Mescolare con un cucchiaino per uniformare il contenuto (sui bordi sarà più denso) e versare nei vasetti. Il composto risulta un po' liquido, ma addenserà raffreddandosi. Tappare i vasetti e conservare in frigorifero.