



## GASTRONOMIA ARGENTINA

### DOLCE DI LATTE

#### **Ingredienti :**

3 litri di latte  
1 vaniglia in bacca  
800 grammi di zucchero  
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio



#### **Preparazione :**

Bollire il latte, aggiungere lo zucchero, vaniglia e bicarbonato; lasciarlo bollire a fuoco forte mescolando continuamente con il mestolo di legno; quando prende colore e diventa spesso, si prende un po' di questo composto con il cucchiaino, si lascia raffreddare e si vede il punto di cottura. Se si è raggiunto questo punto, il dolce nella pentola deve apparire denso, lo si ritira dal fuoco. La pentola con il dolce viene immersa nell' acqua fredda. Dopo aver mescolato il contenuto lo si lascia raffreddare.