



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.