



la cocina de Carolina

## LECHE CONDENSADA - self made

La leche condensada es una crema dulce obtenido de procesamiento de leche que después de ser hervida con azúcar se despojó de la parte acuosa restante tan espesa y cremosa. Esta deliciosa preparación se puede comprar en todos los supermercados envasados en frascos o tubos a un precio no siempre es barato, por eso me decidí a darle la receta fácil de preparar en casa un gran leche condensada igual a "original". Además de ser extremadamente codicioso este hecho en casa leche condensada es útil para envolver y decorar tortas o para endulzar el té o el café.

### Ingredientes:

- 200 gramos de leche entera
- 180 gramos de azúcar en polvo
- 25 g de mantequilla
- ½ cucharadita de extracto de vainilla (opcional pero recomendado)
- 1 cucharadita de maicena

### Preparación:



En una olla colocar la leche, el azúcar en polvo (el industrial comprado y no uno hecho en casa) la mantequilla y la vainilla.



Coloque la olla en la estufa y deje que se caliente la preparación de baja agitación calor constantemente.

Cuando la preparación comience a hervir, cocer durante 7-8 minutos.



Después de el tiempo indicado se iniciará la preparación para convertirse en más cremoso hasta que (a 10 minutos) de la consistencia adecuada. Añadir una cucharita de maizena que te ayuda a condensar mas y no te cambia el sabor.



Muchas recetas en la web se refieren los tiempos de cocción muy larga, te aseguro que después de 10 minutos la leche casera condensada es perfecta en sabor y textura, ya que no tienen nada que envidiar a la de una marca industrial conocido en el mercado.

### Consejo:

Recomiendo no utilizar azúcar casera, sino la pulverizada porque es rica en almidón y le da mejor contextura, así obtendrá una leche casera perfectamente condensada.