





Latte condensato

<https://www.lacucinaimperfetta.com/latte-condensato/>



-  Preparazione: **5 min**
-  Cottura: **15 min**
-  Tempo totale: **20 min**
-  Difficoltà: **facile**

 GLUTEN FREE  SENZA UOVA  VEGETARIANA

Il **latte condensato** è una crema a base di latte che si utilizza in tantissime preparazioni dolci. Potete gustarlo da solo, semplicemente spalmato sul pane o sulle fette biscottate, oppure utilizzarlo per preparare gelati e dessert.

Vi basterà del latte, dello zucchero a velo e una noce di burro e in 15 minuti avrete ottenuto il vostro latte condensato casalingo, certamente più sano rispetto a quello del supermercato. Giusto per avere una piccola idea del suo utilizzo vi lascio il link di due ricette super golose, i [brigadeiro](#) e il [fudge al cioccolato](#)!

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 4 PERSONE



- latte 150 g
- zucchero a velo 125 g
- burro 14 g

PROCEDIMENTO

COME FARE IL LATTE CONDENSATO

1

Mettete in un tegame dal fondo spesso il latte, lo zucchero e il burro, mescolate e portate a bollire. Fate cuocere per circa 15 minuti mescolando con un cucchiaino di legno.



2

Spegnete la fiamma, versate il latte in un barattolo di vetro poi chiudete e fate raffreddare.



Copyright © 2019 · Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758