

Alpenliebe da spalmare



Finalmente venerdì!

Che dite, dopo il fiasco di Pasqua e pasquetta ce la faremo a goderci un po' di sole e tepore primaverile questo week end?

Mah, speriamo bene...

Intanto vi racconto com'è andata la scorsa settimana!

Secondo voi, che si fa il pomeriggio di Pasqua se fuori c'è pioggia a catinelle, non hai voglia di uscire a farti la doccia e ti ritrovi in casa ad ingannare l'attesa tra una lievitazione e l'altra (ehehehe...prossimamente su questo schermo...chissà cosa era...)?

Ma il Dulce de Leche naturalmente, perchè dopo averci girato tanto intorno alla fine mi sono decisa (e "meglio tardi che mai" direte voi)!!!!

Ora, pensando di faticare meno e fare prima ho avuto la "geniale" idea di cuocere il dulce nel forno a microonde! Geniale sì, se solo avessi avuto una pentola più capiente o il cervello di riempire meno quella che c'era a disposizione!

Così bolli che ti bolli il dulce mi è strabordato fuori almeno 2 volte e se da una parte mi sono risparmiata la noia di mescolare in continuazione e qualche minuto di cottura, dall'altra ci ho guadagnato il dover ripulire il forno da capo a piedi, bello imbrattato di una crema appiccicosa che più la staccavi da una parte, più si attaccava da quell'altra. In compenso ho anche recuperato la mancata passeggiata all'aperto perché a forza di andare avanti e indietro dal lavandino al forno, dal forno al lavandino con la spugna in mano, alla fine parevo una trottola.

Di sicuro il pomeriggio è passato via veloce ma se c'è una cosa che mi è dispiaciuta

è stata veder finire nel lavandino quel ben di Dio di crema golosa!

Cavoli, potevo anche pensarci che era troppo piena la pentola!!!!!!

Beh, per tornare alla nostra ricetta, fra le tante proproste ho scelto quella di Patricia, ancora più golosa per l'aggiunta di panna, lasciandola volutamente (?) più morbida in modo da poterla gustare non solo sul pane ma usare anche per velare una fetta di torta margherita o una pallina di gelato o addolcire facilmente uno yogurt bianco (ci credete che duri tanto a lungo da arrivarci?).

Sì, insomma...questa è la giustificazione che mi sono data; in realtà mi ero un po' stufata di fare il cane da guardia davanti al micro per evitare straripamenti e ritrovarmi quasi puntualmente buggerata dalla gocciolina che cadeva fuori (in aggiunta alle due alluvioni).

Ah, già...ma fuori pioveva...sarà stata **SOLIDARIETA'**!!!



DULCE de LECHE con PANNA

Print

Prep time

10 mins

Cook time

1 h 30 mins

Total time

1 h 40 mins

Per 2 vasetti

Author: Federica

Recipe type: Marmellate

Serves: 2

Ingredienti

- 500 ml di latte intero di OTTIMA qualità
- 500 ml di panna fresca
- 280 gr di zucchero (ne ho messi 260 gr)
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino da thè di bicarbonato
- $\frac{1}{2}$ baccello di vaniglia (ho usato qualche goccia di estratto)

Procedimento

1. In una pentola capiente versare il latte, la panna, lo zucchero, il bicarbonato e i semini della stecca di vaniglia (o la vaniglia liquida).
2. Portare a bollore, abbassare il fuoco e far sobbollire per circa 1 ora e mezza.
3. Quando, mescolando, si vede il fondo della pentola e il dolce si separa, significa che è pronto.
4. Si può fare anche la classica prova piattino.
5. Una volta freddo, versare il dolce in un contenitore ermetico (o due barattoli da 250 ml) e lasciare in frigo tutta la notte in modo da ottenere la consistenza ideale.

Note

Versione rapida: in una pentola per microonde riunire il latte, la panna, lo zucchero e la vaniglia. Lasciar cuocere alla massima potenza (per il mio forno 750W) per una decina di minuti mescolando ogni 2 minuti, poi per un'altra mezz'ora mescolando ogni 4 minuti.

Il consiglio è usare una pentola capiente e NON riempirla più della metà (leggermente meno è anche meglio).



Un abbraccio e buon fine settimana a tutti.