

LECHE CONDENSADA CASERA

Ingredientes:

200 gr. leche en polvo (entera o desnatada)

300 gr. de azúcar

150 gr. de agua caliente

NOTAS:

También puede aromatizarse con unas gotas de esencia de vainilla que se añadirían justo al final de la cocción.

Yo he usado leche en polvo de la marca Sveltesse y en alguna de las ocasiones he aromatizado con esencia de la marca Vahiné, en principio ambos ingredientes están exentos de gluten, no obstante recordad que es importante revisar el etiquetado si tenemos una intolerancia.



Preparación en thermomix:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 10 minutos, temperatura 90º, velocidad 3.

Preparación tradicional:

Mezclar los tres ingredientes en un cazo y deja cocer a fuego lento hasta obtener la textura adecuada.

Procuraremos no superar los 100º C en ningún momento para que no hierva.

Al acabar no la encontraremos muy espesa, adquirirá su consistencia final al enfriarse.

Con estas cantidades sales tres botes no muy grandes, en la nevera pueden durar alrededor de una semana pero admiten envasado al vacío.

Fuente: Tina del blog ["A el rincón de cocinar"](#)



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)