



THE J.M. SMUCKER Co

Dulce de Leche

Donne : Environ 1 1/4 tasse (300 mL)

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 5 mins 1 hr N/A N/A

Ingredients

- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras
Lait condensé sucré
- assortiment d'aliments à faire tremper (biscuits, gâteau, morceaux de banane, tranches de pomme, fraises)

Directions

Step 1:

Verser le lait condensé sucré dans une assiette de 9 po (23 cm) allant au four. La couvrir d'un papier d'aluminium, la déposer dans un moule à pâtisserie peu profond, verser de l'eau chaude dans le moule jusqu'à 1 po (2,5 cm) de hauteur. Faire cuire au four préchauffé à 425 °F (220 °C) pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le lait soit épais et de la couleur du caramel.

Step 2:

Battre le lait condensé sucré jusqu'à ce qu'il soit lisse. Laisser refroidir 1 heure. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Step 3:

Servir comme trempette avec un assortiment d'aliments à tremper au choix. Conserver le reste au réfrigérateur jusqu'à une semaine.

Images

