

Receta de leche condensada casera



Receta de leche condensada casera

La leche condensada es una de esas cosas que amamos desde siempre, **una leche cremosa y dulce** que sirve como acompañamiento de postres, frutas, cafés y prácticamente cualquier cosa que se te ocurra, sin duda un imperdible del recetario casero.

¿Cómo hacer leche condensada?

Preparar leche condensada en casa es tan fácil que uno **suele preguntarse ¿por qué no lo hice antes?** El resultado es delicioso, la puedes preparar en la cantidad que necesites, con la textura que más te guste y ya no necesitaras acudir por

ella a la tienda de abarrotes.

Información Nutricional

Categoría: [Salsas y Aderezos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 15 minutos

Cocción: 5 minutos

Raciones: Al gusto

Receta de leche condensada casera

Ingredientes

- 150 g de azúcar granulada blanca
- 100 g de leche en polvo
- 70 ml de agua hirviendo
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 pizca de sal

Preparación

- **1.** En un bol mediano o tazón grande añadir el azúcar, la sal y la mantequilla, añadir el agua hervida, revolver hasta derretir e integrar todos los ingredientes y obtener la consistencia similar al almíbar.
- **2.** Incorporar a la mezcla la leche en polvo, entera o descremada y revolver hasta incorporar por completo y obtener una mezcla homogénea.
- **3.** Verter la mezcla a un vaso minipimer y batir hasta obtener una textura suave y uniforme, sin grumos, verificar consistencia y añadir más agua hirviendo de

ser necesario y volver a batir hasta alcanzar el espesor deseado.

- **4.** Verter la leche condensada en un frasco esterilizado y enfriar a temperatura ambiente, conservar tapada y refrigerada hasta el momento de consumo, 5 a 6 días máximo.

¿Sabías qué?

La leche condensada fue inventada a principios del siglo XIX y nació como una forma de **conservar y alargar la vida útil de la leche**, en una época en donde eran frecuentes las intoxicaciones alimentarias provocadas por el consumo de lácteos en mal estado.

Recomendamos

[Malta con leche condensada](#)

[Receta de pantera rosa](#)