

Domácí kondenzované mléko

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vanilkový cukr 1 balíček
- máslo 40 g
- cukr moučka 450 g
- plnotučné mléko 380 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Hrnec použijeme takový, který nepřipaluje, nejlépe kvalitní s dvojitým dnem.

Do hrnce nalijeme plnotučné mléko a do mléka prosejeme cukr moučka. Přidáme vanilkový cukr s máslem. Mícháme, dokud mléko nezačne vřít. Pokud se nám zdá kondenzované mléko hodně husté, přilijeme trochu mléka, ale musíme ho ještě převařit.

Kondenzované mléko odstavíme a občas promícháme, dokud zcela nevychladne. Studené mléko nalijeme do nádoby a uložíme do lednice, pokud ho tedy nebudeme hned používat.

Domácí kondenzované mléko můžeme použít ihned podle potřeby, ale také ho uskladnit na později. Ve vzduchotěsné nádobce vydrží kondenzované mléko v lednici až týden.