Gotxei



SALSAS Y CONDIMENTOS · VEGETARIANO

Dulce de leche sin azúcar

6 raciones 83 kcal

Ingredientes

- **100g** leche en polvo
- **200 ml** agua
- **1 cucharadita** de stevia

POR RACIÓN

Proteínas	**4,4 g**
Grasas	**4,5 g**
Hidratos	**6,4 g**
Fibra	**0 g**

Elaboración

1. Tostar la leche en polvo en sartén a fuego medio, removiendo sin parar, hasta que tome un color dorado
2. Retirar y dejar enfriar
3. Triturar con agua y una cucharadita de stevia
4. Reposar en la nevera unas horas hasta que espese

RECOMENDACIONES

Puedes espesarlo o aligerarlo modificando la cantidad de agua hasta que quede a tu gusto. Si al principio parece muy líquido, no te preocupes: con el reposo en la nevera espesa bastante. Ideas de uso: bañar una tarta de queso o un bizcocho, combinar con queso crema, fresco, ricotta o cottage, rellenar panqueques, tortitas o crepes, rellenar alfajores de maicena, polvito uruguayo canario, en sándwich sustituyendo la mantequilla de cacahuete, fondue de fruta (plátano, uvas, manzana, pera, fresas), en tostadas o en café.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei