

Els aliments: Fem MATÓ

<p>Obrim l'ampolla de llet.</p>	<p>Posem mig litre al pot.</p>	<p>La fem bullir.</p>
		
<p>Afegim suc de llimona.</p>	<p>Remenem i es talla.</p>	<p>Colem i empotem.</p>
		

Receta de cocina para preparar

Dulce de Leche Cortada

Ingredientes:

2 litros de leche cortada.

2 tazas de azúcar blanca.

1 ramita de canela.

1 pedazo de cáscara de limón.

Procedimiento:

Para cortar la leche añádale 2 cucharaditas de zumo de limón o de vinagre y déjela reposar hasta que se corte. Mezcle la leche cortada con los demás ingredientes. Cocínelo a fuego lento hasta que este ligeramente espeso y tenga color de caramelo. Se demorara acerca de 1 hora. Da para 8 raciones. [Colaboración de Gema Guada Valdes.](#)

- [Receta de cocina para preparar Dulce de Leche](#)
- [Receta de cocina para preparar Dulce de zapote](#)
- [Postres](#)

Recepta de cuina per a preparar

Dolç de llet tallada

Ingredients per a 8 persones:

2 litres de llet tallada

2 tasses de sucre blanc

1 rameta de canyella

1 bocí de pela de llimona

Procediment:

Per a tallar la llet afegir 2 culleradetes de suc de llimona o de vinagre i deixar-la reposar fins que es talli.

Barrejar la llet tallada amb els altres ingredients.

Cuineu-ho a foc lent fins que estigui lleugerament espès i tingui el color del caramelo. Tardarà prop d'una hora.