

Dulce de leche de cocos



Am avut de mult timp ideea asta in cap, sa fac dulce de leche de cocos, adica dulceata din lapte de cocos, fiindca am stiut ca va fi incredibil de buna si ca o voi putea folosi la multe dintre retetele mele. Ceea ce s-a dovedit a fi corect ☑ , deoarece am „testat-o” pana acum in mai multe variante: simpla, cu ciocolata, (data viitoare pun si-un pic de nes), turnata in cafea, in loc de lapte condensat, in zilele de post, si a fost mereu delicioasa :))

In poza de prezentare, de la inceputul postarii, aveti varianta simpla, la care am folosit zahar alb dar voi, daca vreti, puteti folosi zahar brun. Mai jos, aveti varianta cu ciocolata, pe care am folosit-o la o prajitura delicioasa de post, ca glazura. Se poate folosi si la inghetatele vegane sau in salatele de fructe, ori ca crema pentru napolitane, cum am facut aici: **Napolitane cu dulceata de lapte**

Ingrediente:

- 2 conserve lapte de cocos (800 g in total)
- 200 g zahar tos

Mod de preparare:

Metoda de preparare e foarte simpla: se pun intr-o oala, de preferinta inalta si termorezistenta, laptele de cocos si zaharul. Agitati bine conserva inainte, pentru ca partea intarita de lapte sa se amestece cu „apa” din conserva. Se lasa apoi sa fiarba, la foc mic, cca. 45 de minute, timp in care nu va trebui sa amestecati foarte des. Eu am amestecat o data la cateva minute, la inceputul fierberii, si doar catre sfarsit am amestecat intruna. La ultimele clocote, am supravegheat cu o mai mare atentie toata treaba si am amestecat non-stop □ Se lasa apoi la racit si se foloseste dupa bunul plac.

Daca nu o folositi imediat, puneti-o intr-un borcanel si pastrati-o la frigider. Se va intari, dar daca puneti borcanul in apa fierbinte, o veti putea din nou folosi. Puteti adauga si o lingura mare de ulei de cocos, daca o veti folosi la o reteta de post, vegana, sau o lingura mare de unt, daca vreti sa obtineti o crema spumoasa. Untul se pune la ultimele clocote ale dulcetii, cum am pus si ciocolata (100g ciocolata neagra, rupta in bucatele).

Asa arata „portia” cu ciocolata:



Sfat: Puteti mica cantitatea de zahar, de la 200 g la 150 g