

Napolitane cu dulceața de lapte

[shashin type="photo" id="17376" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dulceața de lapte de care amintesc în titlu este de fapt renumitul dulce de leche, adică un caramel rezultat din fierberea laptelui cu zahărul pret de câteva ore. Se face foarte ușor iar rezultatul este unul uimitor de gustos. Mai ales în combinație cu niște foi de napolitana crocante și un adaos de biscuiți și nuci macinate!!!!!!
0 „dulceața” de napolitana ☐

Ingrediente:

Pentru dulceața de lapte sau altfel (re)numitul dulce de leche aveți nevoie de:

- 1,5 litri de lapte gras de vacă
- 500 g zahăr

Pe lângă asta, mai aveți nevoie de:

- 1 pachet foi de napolitane (cu 4 sau 5 foi -cca. 200 g)
- 80 g biscuiți cu unt
- 50 g unt cu 80% grăsime (o lingură mare, cu varf)
- 200 g nuci macinate sau alune

Mod de preparare:

Se fierbe laptele cu zahărul, la foc mic (să nu vă speriați ☐) două ore, până când se face ca un caramel și se lipește ca mierea (așa scrie în rețeta mea).

Să nu credeți că o să stați întruna să învartăți în cremă, pentru că nu se prinde de oală, vă spun sigur. Doar în ultima jumătate de oră ar trebui să interveniți mai des (bine, oricum ar fi indicat să folosiți o oală anti-aderentă, hihi...). Când e gata, se adaugă untul și biscuiții macinați și se lasă să dea câteva clocote. Se da deoparte.

Nucile întregi (sau alunele) se prăjesc într-o tigaie, la foc potrivit, fără niciun pic de grăsime (unt/ulei, etc.). Se amestecă întruna să nu se ardă (nu se lasă mai mult de 2 minute). Se rasturna apoi într-un bol incapător și se amestecă energic cu o lingură de

lemn. Cand se mai racoresc, se freaca in palme pentru ca pielitele sa cada (nu cad de tot, deci nu va panicati! ☐). Se macina apoi si se adauga in dulceata de lapte, bine racita.

Dupa ce s-a racit bine de tot compozitia, incepeti sa umpleti foile de napolitana.

Cat de usor este, nu?!

[shashin type="photo" id="17377,17378" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sfat: Sosul caramel rezultat trebuie sa fie totusi fluid, pentru a-l putea amesteca cu restul ingredientelor.

Aici, de exemplu, la delicioasa [Viennetta](#) a fost foarte gros (am lasat laptele la fiert parca vreo 3 ore) pentru ca asa „cerea” reteta dar eu zic ca odata ce obtineti dulceata de lapte, puteti jongla cu restul ingredientelor, in sensul ca adaugati cata nuca macinata sau alune vreti, ca s-o faceti mai maleabila la intins.

Delicioase foc!!!

[shashin type="photo" id="15593" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sper ca v-am facut poooofta!!!

[shashin type="photo" id="15594,15595" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

[shashin type="photo" id="15596" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

[shashin type="photo" id="15597" size="large" columns="max" order="user" position="center"]