

Napolitane cu dulceata de lapte



Ador minunatiile astea de napolitane cu dulceata de lapte!!! ☐ Le ador de cand le-am gustat prima oara, cu muulti ani in urma! Dulceata de lapte de care amintesc in titlu este de fapt renumitul dulce de leche, adica un caramel rezultat din fierberea laptelui cu zaharul pret de cateva ore. Se face foarte usor iar rezultatul este unul uimitor de gustos.

Mai ales in combinatie cu niste foi de napolitana crocante si un adaos de biscuiti si nuca macinata!!!!!! O „dulceata” de napolitana ☐ Un **desert fara coacere** de care nu o sa va puteti satura! :)))

Ingrediente:

Pentru dulceata de lapte sau altfel (re)numitul dulce de leche aveti nevoie de:

- 1,5 litri de lapte gras de vaca
- 500 g zahar

Pe langa asta, mai aveti nevoie de:

- un pachet foi de napolitane (cu 4 sau 5 foi -cca. 200 g)
- 80 g biscuiti cu unt
- 50 g unt cu 80% grasime (o lingura mare, cu varf)
- 200 g nuca macinata sau alune

Mod de preparare:

Se fierbe laptele cu zaharul, la foc mic (sa nu va sperati ☹) doua ore, pana cand se face ca un caramel si se lipeste ca mierea (asa scrie in reteta mea). Sa nu credeti insa ca o sa stati intruna sa invartiti in crema, pentru ca nu se prinde de oala, va spun sigur! Doar in ultima jumatate de ora ar trebui sa interveniti mai des (bine, oricum ar fi indicat sa folositi o oala anti-aderenta). Cand e gata, se adauga untul si biscuitii macinati si se mai lasa sa dea cateva clocote. Se da deoparte.

Nucile intregi (sau alunele) se prajesc intr-o tigaie, la foc potrivit, fara niciun pic de grasime (unt/ulei, etc.). Se amesteca intruna sa nu se arda(nu se lasa mai mult de 2 minute). Se rastorna apoi intr-un bol incapator si se amesteca energic cu o lingura de lemn.

Cand se mai racelesc, 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?!





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!!!



Laura Sava



Laura Sava



Sper ca v-am facut poooofta!!! ☐



Laura Sava



Laura Sava