

Hjemmelavet karamel - dulce de leche

Forberedelsestid

1 minut

Tilberedelsestid

3 timer

Samlet tid

3 timer + 1 time til afkøling

Ingredienser

Hjemmelavet karamel

- 1 dåse kondenseret mælk

Sådan gør du

1. Kom hele dåsen i en gryde med vand, sæt i kog. Dåsen skal forblive uåbnet, og skal altså bare koges med indholdet i.
2. Kog dåsen i 3 timer. Sørg hele tiden for, at dåsen er dækket helt af vand. Hvis der løbende fordamper vand fra gryden, bør du derfor tilsætte lidt mere vand. Ellers kan dåsen passe sig selv.
3. Tag gryden af varmen efter de 3 timer. Lad dåsen køle let af, så du kan holde ved den uden at brænde dig. Åbn dåsen og kom karamellen over i et rent syltetøjsglas eller patentglas. Sæt på køl, til du skal bruge det, gerne omkring en times tid.