



Dulce de leche - Zubereitung im Thermomix®

Zutaten:

400 g Milchmädchen (gezuckerte
Kondensmilch)
¼ TL Salz
1 TL Natron

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Rezept für:

Zubereitung:

Füllen Sie alle Zutaten in den Mixtopf (hier öffnen Sie die Dose selbstverständlich und geben nur den Inhalt in den Mixtopf) und daraus kochen Sie in 25-30 Minuten/Varoma/Stufe 2/Rührhaufsatz eine dunkle Karamellcreme.
Fertig.

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/karamellcreme-machen-fuer-anfaenger-und-gourmets/>