

Arequipe – Dulce de Leche

Description

Dulce de Leche or Arequipe is a great and delicious toffee. My children love it, and I have to cook one almost every week. It's really easy to make and you can eat it alone or with fruit, biscuits or toast.

Arequipe- Dulce de Leche or Toffee (English version below)

Ingredientes

- 1 tarro de Leche condensada
- Agua suficiente

Preparación

1. No destape el tarro de Leche condensada, solo se quitan las etiquetas del tarro y se mete en una olla.
2. Se llena la olla de agua para que cubra el tarro, y se pone a fuego medio, por una hora y media o dos horas (ver nota).
3. Agregue más agua a medida que se vaya evaporando, mantener el tarro cubierto.
4. Una vez retirada la olla del fuego, se deja reposar hasta que enfrié completamente.
5. Se abre el tarro y se vierte el contenido en un recipiente con tapa.

Nota:

- Dejar enfriar el arequipe antes de meterlo a la nevera.
- Entre más tiempo se deje hirviendo el agua con el tarro de leche condensada, más caramelizado es el dulce.

Arequipe- Dulce de Leche or Toffee (English version)

Ingredients

- 1 can condensed milk
- Enough water

Preparation

1. Don’t open the can of condensed milk, just remove the labels from the can and put it in a pot.
2. Fill the pot of water to cover the can, and put over medium heat for an hour and a half or two hours (see note).
3. Add more water as it will evaporate, keeping the pot covered.
4. After removing from heat, let stand until completely cool.
5. Opens the can and poured the contents into a container with a lid.

Note:

- Cool the toffee before put it into the fridge.
- The longer you let boiling water with the can of condensed milk, the sweet caramelized more.