



Вареная сгущенка



Молоко цельное домашнее - по желанию
Сахарный песок - 1\2 от объёма молока

Технология приготовления:

В объемную посуду налить 3-х литровую банку цельного домашнего молока, добавить примерно 1,5 кг сахарного песка. Включить плиту на полную мощность и варить около 110 мин, при этом регулярно помешивая. В конце варки смесь потеряет $\frac{1}{3}$ от общей массы, станет кремового цвета и густой консистенции. При кипении возможно появление мелких пузырьков, это нормально. После того как сварится, разлить в 4 баночки по 480 гр смеси и немного остудить. Закрыть крышками, проверить герметичность. После достижения температуры 120°C продукт готовится 30 минут.

На выходе получится сладкая и натуральная вареная сгущенка насыщенного коричневого цвета, достаточно густая по консистенции.