

# Almívar de llet – *Dulce de leche*

## L'Uruguai

Natali De Mello i Vera

### Ingredients

500 g de sucre  
2 l de llet de vaca  
1 culleradeta d'essència de vainilla  
1 culleradeta de bicarbonat de sodi



### Preparació

Primer, dissoleu el bicarbonat de sodi en una mica d'aigua. Això donarà més color i espessor a la preparació. Després col·loqueu tots els ingredients en una olla de coure o d'alumini i coeu-ho tot a foc fort durant 30 minuts, remenant constantment amb una cullera de fusta.

Quan comenci a agafar el color marró clar característic d'aquest plat, abaixeu el foc i seguiu remenant fins a tenir un color més fosc i l'espessor desitjada.

Retireu-ho del foc, seguiu remenant-ho uns minuts més i deixeu-ho refredar. Podeu envasar-ho i conservar-ho a la nevera.

### Informacions culturals

Hi ha proves que a l'Uruguai els esclaus de l'època colonial ja ho preparaven com una manera de consumir la llet i el sucre, aliments que els eren prohibits. A la comunitat de Río Negro, a l'Uruguai, es duu a terme el festival nacional de l'almívar de llet el novembre de cada any.