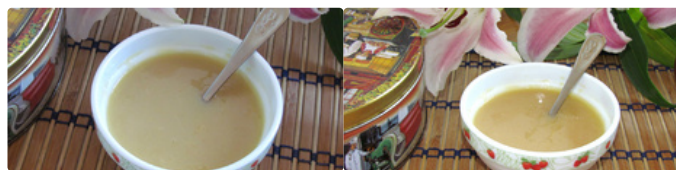


Домашняя сгущенка

Сгущенка - продукт универсальный. Ее можно использовать в составе крема для выпечки, можно подать с ней мороженое, можно и просто кушать ее вприкуску с чаем. Даже обычный хлеб, политый слоем этого тягучего и сладкого лакомства - это уже невероятно вкусно. Конечно, при условии, что сгущенка хорошего качества. К сожалению, в магазине в последнее время найти такую становится все сложнее. А значит - есть повод приготовить это лакомство самостоятельно. Тем более, что это очень просто. Предлагаю вам проверенный мною рецепт домашней сгущенки, которая намного вкуснее и полезнее магазинной!



Ингредиенты

молоко	1 ст.
сахар	0,5 ст.
масло сливочное	20 г
вода	0,5 ст.
сода	на кончике ножа

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Вот такие ингредиенты понадобятся нам для приготовления сгущенки в домашних условиях. Данный рецепт рассчитан на маленькую порцию. Имейте в виду, что сгущенка в процессе приготовления уварится и ее станет еще меньше. Поэтому, если у вас большая семья, увеличьте количество продуктов в два раза.

2 Шаг 2



В емкость, в которой будете варить блюдо, положите сахар и вылейте воду с предварительно растворенной в ней содой.

3 Шаг 3



Поставьте на печь, прокипятите 2-3 минутки. Затем влейте молоко, еще раз доведите до кипения и варите, пока смесь не загустеет. Для этого вам понадобится около часа. Убавьте огонь и варите на слабом огне, не забывая периодически помешивать, чтобы смесь не убежала. В конце приготовления молоко должно приобрести карамельный цвет, загустеть и по консистенции напоминать мед. Не переживайте, что сгущенка недостаточно густая, после остывания она станет еще гуще. Снимите с плиты и положите в смесь масло. Хорошо размешайте.

4 Шаг 4



Перелейте домашнюю сгущенку, приготовленную по моему рецепту, в креманку, остудите ее и кушайте с удовольствием!