

Arequipe Casero

El Arequipe casero, Dulce de Leche o Manjar como se le conoce en otros países latinoamericanos, es el producto de la cocción de la leche y el azúcar, produciendo una especie de leche caramelizada.

El portal recetavenezolana.com nos muestra este postre fácil de hacer que refleja el gusto latinoamericano por el sabor de lo dulce y cremoso.

Preparación: **5 minutos** ;Cocción: **1 hora 20 minutos**; Cantidad: **1 Frasco** Dificultad: **Bajo**

Ingredientes para la receta de Arequipe Casero:

- 1 litro de leche
- 2 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 taza de agua

Preparación de la receta de Arequipe Casero:

1. Llevar a fuego una olla grande con la leche, azúcar y vainilla. Revolver continuamente hasta que hierva.
2. Disolver el bicarbonato en taza de agua y agregar a la mezcla de leche.
3. Dejar que alcance nuevamente el hervor. Bajar el fuego al mínimo.
4. Continuar mezclando por ratos para evitar que se pegue o se queme.
5. Apagar el fuego cuando se torne de color cobrizo y dejar reposar.
6. Almacenar en envase de vidrio esterilizado preferiblemente y refrigerar.

Curiosidades:

1. Puede agregarle chocolate de leche (unos 150 g) para darle un sabor y color especial
2. Puede hacer el arequipe partiendo de leche condensada, poniendo la lata en una olla a hervir por un par de horas.

Al abrirla tendrá el color característico del arequipe

Fuente original: <https://recetavenezolana.com/arequipe-casero/>