

Leche condensada casera sin azúcar con tagatosa



Elementos del invento:

- 200 gr de leche en polvo desnatada
- 150 gr de agua
- 150 gr de tagatosa

Elaboración de los elementos:

Ponemos todos los ingredientes en un cazo a fuego medio. Removemos pacientemente hasta que adquiera cierta consistencia la mezcla, una ligera consistencia cremosa (no mucho porque al enfriar espesa bastante).

Retirar del fuego y conservar.

<http://www.mercadiabet.com>