

DULCE DE LECHE AU LAIT DE COCO



2 boîtes de lait de coco soit 830 ml
1,5 tasse de sucre brun soit 240 g
1/2 cuillère à café de gros sel

Fouetter tous les ingrédients ensemble dans une casserole à fond épais sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.

Augmenter le feu à moyen-fort, porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à épaissement, 1/2 heure environ, en remuant de temps en temps.

Transférer dans deux petits pots ou un grand. Laisser refroidir complètement avant de fermer les pots. Conserver le dulce de leche au frais.

Source : Blog CONFITURE MAISON

<http://confituremaison.blogspot.com/2008/02/dulce-de-leche-au-lait-de-coco.html>