DOCE DE LEITE CASEIRO FACIL DE FAZER

INGREDIENTES

2 litros de leite integral

3 xícaras de açúcar

1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio ou fermento químico

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o açúcar e o bicarbonato ou fermento químico.

Misture bem os ingredientes e leve a panela ao fogo médio, deixe ferver e reduzir, mexa com bastante frequência para evitar que grude na panela ou transborde.

Cozinhe até obter um doce de leite espesso e com tons de caramelo, no meu caso levou 2 horas, mas o tempo pode variar, lembre-se que depois de esfriar ele ficará mais firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13466-doce-de-leite-caseiro-facil-de-fazer.html