

DOCE DE LEITE CREMOSO FÁCIL

INGREDIENTES

5 colheres de sopa (rasas) de açúcar

450 ml de leite

1 colher de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de margarina

1 caixinha de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

1 colher (sopa) de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque o açúcar na panela para fazer a calda de caramel

Coloque a margarina dentro do leite e esquente, o leite não pode estar frio ou gelado para a mistura

Junte 100ml do leite na calda de caramel e deixe ferver

Depois, misture a farinha de trigo no restante de todo o leite e coloque

Coloque o leite condensado, o creme de leite e a essência de baunilha

Por fim, é só mexer e deixar ferver até dar a textura cremosa do doce e se deliciar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13511-doce-de-leite-cremoso-facil.html>