

DOCE DE LEITE COM LEITE DE CAIXINHA

INGREDIENTES

2 litros de leite de caixinha (não tem preferência por marca)

2 xícaras (chá) de açúcar

1 pires de xícara de chá

MODO DE PREPARO

Coloque o leite em uma panela grande (deixe 4 dedos abaixo da panela para não derramar).

Coloque no fogo alto.

Quando ferver, desligue rapidamente para não derramar.

Coloque o açúcar e mexa.

Ligue o fogo baixo.

Pegue o pires limpo e coloque dentro da panela bem devagar, virado para baixo (isso serve para o leite não derramar).

Mexa com frequência para não queimar.

Por volta de 1 hora e meia à 2 horas, o doce começará a ficar bege. Mexa sem parar até que desgrude da panela e que você veja o fim da panela quando passar a colher.

Desligue o fogo e espere esfriar. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14467-doce-de-leite-com-leite-de-caixinha.html>