

DOCE DE LEITE MACIO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (395 g)

1 xícara (chá) de açúcar 240 ml

1 xícara (chá) de leite (integral) 240 ml

MODO DE PREPARO

Unte uma bancada com manteiga ou margarina (sem sal).

Coloque em uma panela grossa o leite condensado, o açúcar e o leite.

Leve ao fogo, mexendo sempre, até cozinhar bem, ficar cremoso, engrossar e desgrudar do fundo da panela. Retire a panela do fogo.

Mexa rapidamente com uma colher até perder o brilho.

Não desista de mexer porque ele tem que perder o brilho (demora mesmo). Quando ver que ele perdeu o brilho, ele vai está bem firme, nessa hora tem que ser rápido e despeje o doce sobre a manteiga e ajeite até formar um quadrado.

Corte com a faca o formato desejado, o doce deve estar ainda morno. Deixe esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20098-doce-de-leite-macio.html>