

DOCE DE LEITE TALHADINHO

INGREDIENTES

4 litros de leite integral

1 xícara (café) de vinagre

1 copo (tipo requeijão) de açúcar

MODO DE PREPARO

Ferva o leite, desligue o fogo e adicione o vinagre para talhá-lo (ele talha imediatamente).

Religue o fogo, adicione o açúcar e mexa para dissolvê-lo bem.

Deixe o doce fervendo em fogo médio (ele vai cozinar no soro do leite até ficar douradinho).

Vá experimentando se a consistência está do seu agrado (ele fica meio "borrachudinho").

Entre ferver o leite e coloca-lo para apurar, são em média 3 horas de preparo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20101-doce-de-leite-talhadinho.html>