

DOCE DE LEITE CASEIRO SEM PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite em pó
- 3 xícaras de açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1/2 copo de leite integral

MODO DE PREPARO

Ferva a água.

Coloque o leite em pó e 1 xícara de açúcar no liquidificador.

Adicione também a maisena e a água fervendo e deixe bater por 15 minutos.

Após bater, coloque em uma panela, 3 colheres de açúcar e mexa até ficar na cor de caramelo.

Coloque a margarina e o leite.

Quando tudo estiver diluído, acrescente o líquido do liquidificador e mexa até ficar no ponto que deseja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21341-doce-de-leite-caseiro-sem-panela-de-pressao.html>