

DOCE DE LEITE CASEIRO (EM PEDAÇOS)

INGREDIENTES

1 litro de leite

250 g de açúcar

1 pitada de bicarbonato (não obrigatório)

margarina para untar

MODO DE PREPARO

Ferva o leite (com o bicarbonato), quando levantar fervura, abaixe o fogo e coloque o açúcar.

Mexa sem parar, não precisa colocar força (só não pare).

Vai engrossar depois de cerca de 1 hora, então continue mexendo.

Você vai ver que fica uma textura de doce de leite de pote mesmo, se quiser parar aí é só guardar.

Para ter ele em pedaço, pegue um copo com água e com a colher que está mexendo, coloque um pouquinho neste copo, se o doce quebrar em fios não está bom, mexa mais.

O ponto correto de parar de mexer o doce, é quando colocar ele no copo com água e afundar sem dividir em partes.

Quando isso acontecer, desligue o fogo.

Agora use as mãos ou a batedeira, mexa com força e rápido até que o doce perca o "brilho", quando ficar esbranquiçado está bom.

Unte com margarina o mármore e coloque o doce na mesa, espere esfriar e corte.

Agora é só se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/21424-doce-de-leite-caseiro-em-pedacos.html>