DOCE DE LEITE CREMOSO

INGREDIENTES

2 litros de leite

4 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque o leite e o açúcar em uma panela grande de fundo largo

Leve ao fogo médio, mexendo sempre com uma colher de pau, até obter fervura (cerca de 15 minutos)

Diminua o fogo e continue mexendo até obter um doce marrom claro de consistência cremosa (cerca de 45 minutos)

Passe o doce para um refratário, deixe esfriar bem e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2225-doce-de-leite-cremoso.html