

DOCE DE LEITE CASEIRO FÁCIL

INGREDIENTES

1 litro de leite de caixinha

2 xícara cheia de açúcar

1 pacote de coco ralado

canela ou cravo a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda e larga de espessura grossa, coloque o leite e o açúcar em torno de 8 a 10 minutos. Deixe ferver em fogo alto, diminua e mexa com uma colher de pau.

Se preferir oscilar na temperatura é bom, pois assim não demorará mais que 1 hora e 10 minutos para ficar pronto.

Quando ele começar a borbulhar grosso e você perceber que virou um creme e está desgrudando do fundo da panela, como um brigadeiro caseiro, coloque o coco ralado e deixe mais um pouco, mas sempre mexendo para não queimar.

Depois, é só desligar e ele estará pronto.

Ele ficará com uma cor clarinha, mas ficará delicioso irresistível.

Espere esfriar e sirva junto com outras sobremesas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22430-doce-de-leite-caseiro-facil.html>