

DOCE DE LEITE TALHADO RÁPIDO E NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 litro de leite em caixa

4 xícaras de açúcar

3 colheres de vinagre

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque os três ingredientes.

Em seguida, leve ao fogo baixo e espere ferver.

Após a fervura, feche a pressão.

Após a panela começar a chiar, conte mais ou menos uma hora e vinte minutos.

Desligue o fogo e retire a pressão.

Se o doce ainda não estiver marrom e com a consistência de bolinhas e cremoso, retorne com a panela ao fogo por mais algum minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23401-doce-de-leite-talhado-rapido-e-na-pressao.html>