

DOCE DE LEITE CASEIRO INTEGRAL LONGA VIDA

INGREDIENTES

3 litros de leite longa vida integral

5 ovos

1 limão

750 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador 1 litro de leite, os ovos e o suco de 1 limão.

Bata muito bem estes ingredientes.

Leve ao fogo, em uma panela grande pois o leite irá subir, a mistura com os outros dois litros de leite e o açúcar (quem gosta mais doce pode colocar mais).

Depois de um tempo no fogo, sempre mexendo, o leite irá juntar-se ao ovo e ficar com uma textura bem diferente, isto é normal.

Quando a água (água mesmo) secar e a mistura ficar mais escurinha desligue o fogo e espere esfriar só um pouquinho.

Coloque a mistura no liquidificador novamente para que fique todo uniforme, como o doce de leite mesmo.

Coloque no refratário e leve à geladeira

Seu doce de leite está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25913-doce-de-leite-caseiro-integral-longa-vida.html>