

DOCE DE LEITE SEM PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

2 colheres de açúcar

1 lata de leite condensado

1 colher de manteiga

75 ml de leite

MODO DE PREPARO

Derreta o açúcar e deixe dourar.

Após dourar, adicione a manteiga, o leite e misture bem.

Adicione o leite condensado e mexa até dar o ponto de doce de leite leva em torno de 5 a 10 minutos. Desligue o fogo, coloque o doce de leite em um prato e deixe esfriar.

Fica cremoso e o sabor é idêntico ao feito na panela de pressão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/26882-doce-de-leite-sem-panela-de-pressao.html>