

LEITE CONDENSADO CASEIRO SEM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 1 copo e meio de leite integral
- 1/3 de copo de açúcar refinado
- 2 colheres de manteiga
- 1 colher de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite e o açúcar refinado em fogo alto e mexa para que o açúcar derreta.

Quando der fervura, tire do fogo e coloque na geladeira por 10 minutos.

Depois dos 10 minutos volte a cozinhar em fogo, não há necessidade de ficar mexendo sem para nesta etapa, basta ficar mexendo aos poucos.

Quando der fervura acrescente as 2 colheres de manteiga, mexa por aproximadamente 2 minutos.

Depois disso coloque na geladeira por mais ou menos 1 hora, que aos poucos ficará com a consistência de leite condensado.

Pode ser usado em receitas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32937-leite-condensado-caseiro-sem-leite-em-po.html>