

DOCE DE LEITE ARGENTINO

INGREDIENTES

300 g de açúcar

1 litro de leite

1 ramo de baunilha

1/2 colher de bicarbonato

MODO DE PREPARO

Faça um corte na baunilha para acentuar o sabor.

Ferva o leite com o açúcar e o ramo de baunilha, mexendo para que se misturem.

Após a fervura acrescente o bicarbonato e mexa para misturar.

Retire o ramo de baunilha.

Mexa de 5 em 5 minutos até obter a cor escura. Assim que se tornar um caramelo faça o teste para ver se está pronto.

Pegue uma colher da mistura e coloque em um prato.

Passa a colher pelo doce, ele tem que se esparramar para os lados.

Pegue a panela quente e mergulhe em um recipiente com água natural dando um choque térmico, tendo o cuidado de continuar mexendo para que o açúcar não cristalize.

Está pronto o delicioso doce de leite argentino caseiro, considerado o melhor doce de leite do mundo!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33020-doce-de-leite-argentino.html>