

DOCE DE LEITE EM BARRAS

INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) de leite condensado
- 5 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Unte uma assadeira profunda com um pouquinho de manteiga.

Misture o açúcar, a água, a manteiga e o leite condensado em uma panela alta ou leiteira.

Em banho-maria, mexa em fogo brando até que levante fervura.

Enquanto a mistura ferve lentamente mexa sem parar com uma colher de pau por meia hora, tomando cuidado para que o açúcar não grude no fundo da panela.

Faça isso até a mistura ficar grossa, repuxando e na cor marrom-escura. Assim que atingir esse ponto retire a panela do banho-maria. Adicione a essência de baunilha e mexa muito bem por 1 minuto. Então coloque a mistura em uma assadeira e deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34312-doce-de-leite-em-barras.html>