

DOCE DE LEITE CASEIRO PRÁTICO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 750 g de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de Karo
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA PARTE:

Primeira parte: Bata no liquidificador, 1/2 litro do leite com 250 g de açúcar, o leite em pó, a farinha de trigo, o amido de milho e o bicarbonato de sódio.

Despeje em uma panela e leve ao fogo brando mexendo sempre até que ferva.

SEGUNDA PARTE:

Segunda Parte: Bata no liquidificador, 1/2 litro de leite restante, 500 g de açúcar restante e o karo.

Vá fervendo o doce e adicionando o conteúdo do liquidificador aos pouquinhos até que se acabe.

Deixe apurar até dar o ponto desejado.

Esta é uma boa receita substitutiva para o tradicional doce de leite "da vovó" que vai só leite e açúcar, mas demora horas para ficar no ponto. Para cada litro de leite demora de 4 a 5 horas mais ou menos para apurar o doce. Com esta receita, o gosto é igual, é bem gostoso, mas demora em média apenas 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48805-doce-de-leite-caseiro-pratico.html>