DOCE DE LEITE TALHADO

INGREDIENTES

2 litros de leite integral

3 gotas de suco de limão (ou vinagre se não tiver)

1/2 kg de açúcar comum

Leiteira grande

MODO DE PREPARO

Esse doce usa bastante gás.

Coloque o leite na leiteira, adicione o suco de limão, o leite vai talhar.

Leve ao fogo alto.

Mexa com colher de pau de vez em quando, vai demorar, mas sempre dê uma olhadinha.

Quando enfim, o soro baixar de volume e a espessura engrossar ao nível de um creme, coloque o açúcar e mexa até começar a espumar e soltar das paredes da leiteira.

Agora, olho vivo para não queimar! Ele vai escurecer um pouco. O tom ideal é beje clarinho.

Despeje enquanto ainda está quente numa compoteira e tampe.

Deixe esfriar.

Servir pequena porção com um pedaço de queijo minas fresco.

É uma sobremesa cara mas deliciosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51367-doce-de-leite-talhado.html