Doce de Leite Caseiro

www.receitasdafia.com/receitas/doce-de-leite-caseiro

Experimente essa receita irresistível de doce de leite caseiro, cremoso e fácil de fazer!



60 min 6 porções

Ingredientes

- 1 litro de leite integral
- 200 g de açúcar
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

1. Em uma panela de fundo grosso, coloque o leite e misture.
2. Assim que a mistura ferver, adicione o bicarbonato de sódio.
3. Cozinhe em fogo baixo, mexendo a cada 5 minutos, por aproximadamente 1 hora.
4. Para verificar o ponto correto, passe uma espátula no doce e verifique se ele fica firme (ponto napê).
5. Sirva e aproveite essa delícia de caramelo cremoso!