

O SEGREDO DO DOCE DE LEITE ARGENTINO QUE VAI TE SURPREENDER!!

INGREDIENTES

Rende mais ou menos 900g de doce de leite.

2 litros de leite fresco cru (ou de saquinho, tipo A);

500g de açúcar (usei cristal);

1 e 1/2 colheres (chá 6g) de bicarbonato de sódio;

1 fava de baunilha (usei meia).

MODO DE PREPARO

Em uma panela bem alta e larga, e de fundo grosso coloque o leite e o açúcar.

Leve ao fogo médio.

Quando começar a ferver e espumar, retire do fogo e adicione o bicarbonato.

A mistura vai subir espumar ainda mais, então mexa bem, fora do fogo, até reduzir um pouco a altura.

Volte à panela ao fogo baixo, mexendo o tempo todo (mexa constantemente) por cerca de 2 horas e meia.

A mistura vai ficar amarela, depois levemente castanha, depois cada vez mais escura.

Até que mais ou menos com duas horas de fogo o pouco de espuma que ainda resta na superfície desaparece e o doce começa a engrossar e ferver levemente.

Adicione a baunilha e cozinhe por mais 20 minutos, meia hora, sem parar de mexer.

Até ficar num ponto anterior ao de brigadeiro de colher (se ficar com ponto de brigadeiro de colher, ele passa do ponto depois de frio).

O Doce de Leite Argentino engrossa bastante depois de frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16289-o-segre-do-doce-de-leite-argentino-que-vai-te-surpreender.html>