

LEITE CONDENSADO CASEIRO COM 2 INGREDIENTES, FÁCIL E ECONÔMICO!

INGREDIENTES

☐1 xícara e meia de água (360 ml)

☐2 xícaras de açúcar (380 g)

☐2 xícaras de leite em pó (200 g)

☐Obs.: A xícara medida é de 240ml.

Obs.: O rendimento dessa receita é de aproximadamente 800g de leite condensado. Se quiser menos, basta reduzir a receita pela metade.

MODO DE PREPARO

Em uma panela ou leiteira, coloque as duas xícaras de açúcar e a xícara e meia de água. Misture bem. Leve ao fogo alto e deixe ferver. Quando começar a ferver, conte dois minutos e então desligue o fogo.

Despeje a mistura de água com açúcar no liquidificador e adicione as duas xícaras de leite em pó.

Bata por três minutos até obter uma mistura homogênea. Transfira o leite condensado para um recipiente e deixe esfriar.

Após esfriar, leve à geladeira por algumas horas para que adquira a consistência ideal.

Dica Bônus

Quando o leite condensado caseiro estiver na geladeira, é normal formar uma espuminha por cima. Você pode remover essa espuminha com uma colher se preferir, mas não é necessário.

Isso não afeta o sabor ou a textura do seu leite condensado. E se quiser fazer apenas uma lata de leite condensado, é só reduzir as quantidades pela metade

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16632-leite-condensado-caseiro-com-2-ingredientes-facil-e-economico.html>