



## Doce de Leite

### Ingredientes:

- 2 kg de açúcar cristal
- 4 litros de leite (pode ser pasteurizado)

### Modo de Preparo:

- Leve o leite com o açúcar ao fogo, para ferver, mexendo sem para por 20 minutos.
- Ao levantar fervura, formará uma espuma densa que se desmanchará ao mexer.
- Deixe engrossar e ficar com o tom caramelado.
- Retire do fogo, ainda mole, e continue mexendo até o doce criar uma consistência cremosa e lisa.
- Aguarde o resfriamento e conserve em geladeira.