

**DOCE TIPO "DOCE DE LEITE" CASEIRO (SEM LEITE)**

Doce de leite simples vegano

 1 hora e 30 minutos 1 hora e 30 minutos 12 porções**INGREDIENTES**

- 1 xícara de chá, em metades e inteiros de castanha-de-cajú, torrada, sem sal (120 g)
- 120 gramas de açúcar de Coco **ou** 100 gramas de açúcar demerara **ou** 100 gramas de açúcar mascavo
- 120 gramas de água quente
- 1 colher de chá de extrato de baunilha (4 g)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Cozinhe as castanhas de caju em uma panela com água até ela ficar bem macia. Você pode testar o ponto se conseguir quebrá-la em pedaços sem esforço com a mão.
- 2º Escorra as castanhas e coloque-as no liquidificador com metade do açúcar, a água quente e a baunilha.
- 3º Bata tudo até ficar bem líquido e lisinho como se fosse um leite. Reserve.
- 4º Prepare o caramelo derretendo a outra metade do açúcar.
- 5º Quando o açúcar estiver derretido, despeje o preparado de castanha de caju na mesma panela.
- 6º Com uma espátula ou colher, misture os dois juntos até ter uma mistura homogênea com tom marrom escuro como um doce de leite.
- 7º Despeje o doce em um pote de vidro e espere esfriar para ele ficar com a textura cremosa típica.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (31 g)	% DDR
ENERGIA	329 kcal	101 kcal	5 %
CARBOIDRATOS	40 g	12 g	4 %
PROTEÍNA	6 g	2 g	2 %
GORDURA	17 g	5 g	10 %
GORDURAS SATURADAS	3 g	1 g	5 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	1 %
SÓDIO	35 mg	11 mg	0 %