



DOCE DE LEITE CASEIRO

Doce de leite simples, com duas variações: cremoso ou talhado.

 1 hora e 30 minutos 1 hora e 30 minutos 30 porções

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 xícara de chá cheia de açúcar (170 g)
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio (5 g) **ou** 1 colher de sopa de vinagre (15 g)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Versão cremosa: 1. Coloque o açúcar em uma panela em fogo médio. 2. Deixe derreter sem mexer muito até virar um caramelo dourado (cuidado para não queimar). 3. Quando atingir a cor de mel, adicione o leite aos poucos e com cuidado, pois vai borbulhar bastante. 4. Mexa bem até o caramelo dissolver completamente no leite. 5. Abaixar o fogo e cozinhe por cerca de 1h a 1h30, mexendo sempre, até reduzir e engrossar. 6. Quando estiver bem cremoso ou mais firme (dependendo do ponto que preferir), desligue e deixe esfriar. **o que especial para deixar mais cremoso:** • Quando o doce estiver quase no ponto, adicione 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio dissolvido em 1 colher de sopa de água. • Isso ajuda a deixar o doce mais aerado e macio, além de intensificar a cor. • Continue mexendo até chegar ao ponto desejado.
- 2º Versão talhada: 1. Em uma panela leve o açúcar ao fogo médio até derreter e formar um caramelo dourado. Não precisa mexer muito, só girar levemente a panela. 2. Com cuidado, adicione o leite aos poucos. Vai borbulhar, é normal. Continue mexendo até o caramelo se dissolver completamente no leite. 3. Deixe o leite ferver, e assim que levantar fervura, abaixe o fogo pra evitar que derrame. 4. Agora, com o fogo baixo, adicione uma colher de chá de vinagre (ou suco de limão). Mexa suavemente e continue cozinhando. 5. O leite vai começar a talhar, formando gruminhos. Cozinhe em fogo baixo por mais uns 40–60 minutos, até o líquido reduzir e o doce engrossar, ganhando cor e textura. 6. Deixe esfriar e leve à geladeira se quiser servir geladinho.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (39 g)	% DDR
ENERGIA	107 kcal	42 kcal	2 %
CARBOIDRATOS	18 g	7 g	2 %
PROTEÍNA	3 g	1 g	1 %
GORDURA	3 g	1 g	2 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	1 g	3 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 g	0 %
SÓDIO	87 mg	34 mg	1 %