Receita do Doce de leite

Ingredientes:

1 ou 2 litros de leite azedo
2 xícaras de açúcar para cada litro
1 pauzinho de canela
2 ou 3 cravos da Índia

Modo de Preparo:

Passe a massa de leite azedo na peneira como se fosse fazer o queijo. Ainda dentro do guardanapo, passe a massa em água corrente, esprema, mas não deixe pendurada.

Em seguida acrescente o açúcar e leve ao fogo até ferver, abaixe o fogo e vá mexendo de vez em quando até o doce ficar com uma cor marrom claro e a calda começar a engrossar, demora bastante, mas vale a pena.

upciclagem.com.br

Fonte: http://upciclagem.com.br/queijo-caseiro-e-doce-de-leite-com-leite-azedo/