

DOCE DE LEITE PASTOSO

(2 copos tipo americano)

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 10 colheres (sopa) de açúcar (200 gramas)
- 1 colher (café) rasa de bicarbonato de sódio dissolvido em um pouco d'água
- ½ colher (café) de sal dissolvido em um pouco d'água

Técnica de Prepari

- Misturar o leite com o bicarbonato de sódio.
- Levar ao fogo, mexendo até iniciar a fervura.
- Deixar ferver por 5 minutos.
- Adicionar metade do açúcar (100 gramas) mexendo.
- Manter a fervura em fogo alto, mexendo por 10 minutos.
- Acrescentar o restante do açúcar (100 gramas), o sal e continuar mexendo.
- Quando começar a engrossar e aparecer o fundo da panela mexer até chegar ao ponto. Para verificar o ponto, coloca-se uma gota do doce em uma superfície fria. Pode-se também, despejar umas gotas em um copo de vidro com água fria, e se não se dissolverem o doce estará no ponto.

Observação:

Se o doce for feito em grande quantidade, colocar ainda bem quente em vidros esterilizados, tampar, rosqueando as tampas, inverter e apoiar os vidros sobre as tampas por 3 minutos. Em seguida, levar para resfriar em recipiente com água quente (60°C) colocado inclinado na pia e deixar escorrer água fria dentro, mas não diretamente nos vidros para evitar o choque térmico e a quebra dos mesmos.

- . Retirar os vidros da água quando a temperatura estiver suportável ao serem colocados em contato direto com o pulso, para secarem rapidamente.
- . Depois de secos, rotular os vidros, identificando o produto e colocando a data de fabricação.

Opcionais:

Podem ser adicionados coco ralado, chocolate, essência de baunilha, nozes, amendoim e doce de ameixa, alguns minutos antes de chegar ao ponto.