LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ

Ingrédients :

1/2 litre de lait entier

150 g de sucre en poudre

Préparation :

- Dans une casserole épaisse versez le lait entier avec le sucre en poudre et remuer sans cesse à feu moyen pendant 10 minutes jusqu’à dissolution totale du sucre.
- Baissez à feu doux et laissez cuire encore 40 mn en remuant de temps en temps.
- Dans les 10 dernières minutes, augmenter le feu en remuant sans cesse. jusqu’à obtenir une consistance semi épaisse et jaunâtre.
- Passez au chinois le lait et versez dans un récipient avec couvercle laissée refroidir et mettre au frais 30 à 60 mn pour qu’il épaississe parfaitement.
- Avec cette recette vous pouvez conserver votre lait concentré environ 6 mois.

Il existe une recette rapide soit :

125 g de lait en poudre entier

125 ml d’eau chaude bouillante

150 g de sucre en poudre

Préparation :

- Dans un blender mixer le sucre avec l’eau bouillante à vitesse élevée afin de le dissoudre totalement.
- Ajoutez ensuite le lait entier en poudre et mixer à vitesse élevée pendant 5 mn afin d’obtenir une consistance semi épaisse et jaunâtre.

- Mettre ensuite le lait concentré dans un récipient fermer et mettre au frais pendant 30 à 60 mn afin qu’il épaississe parfaitement.

Les conseils de Nina : Cette dernière recette est à consommer rapidement se conserve 1 semaine maximum au frais.