

MON lait concentré sucré MAISON

INGRÉDIENTS :

- 200ml de lait écrémé en poudre
- 100ml d'eau
- 150ml de sucre de canne

PRÉPARATION :

Faire bouillir l'eau et verser le sucre.
Mélanger sur feu doux jusqu'à dissolution complète.
Enlever du feu dès que le mélange bout.

Ajouter le lait en poudre, fouetter vigoureusement pendant 1mn sur feu doux.
Verser dans un bocal et laisser refroidir dans un endroit frais.

Dans la recette pâte à tartiner, on peut l'utiliser encore tiède.

SE CONSERVE 1 SEMAINE AU FRIGO

