

Confiture de lait



Nous sommes le 1er Décembre ce qui veut dire que Noël arrive plus que vite ! Il est temps de préparer tout plein de gourmandises à offrir ! En parlant de gourmandises à offrir, Sandra du blog "[Délice céleste](#)" vous propose un superbe calendrier que vous pouvez découvrir dès à présent vers ce [lien](#) pour gagner de superbes lots. Passons à ma recette, une délicieuse confiture de lait hyper gourmande ! J'avais déjà pu vous proposer une [confiture de lait mais elle était plus liquide](#) (mais pas moins délicieuse !). Celle-ci est vraiment ferme, une merveille à tartiner ou encore à se servir en cuisine !

Pour 1 pot 1/2 à confiture

Ingrédients:

1L de lait entier

500g de sucre

1c. à café d'extrait de vanille

Préparation:

Versez le lait dans une grande casserole avec le sucre et l'extrait de vanille.

Portez à ébullition le tout en mélangeant constamment de sorte que ça ne déborde pas.

Laissez cuire pendant 1H30-2H à petit frémissement, en mélangeant régulièrement et en veillant à ce que la confiture ne cristallise pas. La confiture doit prendre une couleur de brun doré.

Versez la confiture de lait dans des pots, laissez refroidir puis fermez.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir.

Conservez la confiture de lait au réfrigérateur.