

Lait concentré sucré



Je suis sûre et certaine que vous avez toujours voulu faire votre propre lait concentré ! Eh bien quand vous allez voir que c'est super facile vous n'allez pas arrêter d'en faire, même si je sais que le lait concentré sucré c'est pas le truc qu'on utilise tous les jours ! Mais bon c'est simple, c'est très bien dans les cas où on n'en a pas et qu'on en a besoin, et avouons-le c'est suuuuper bon !

Pour 1 pot de 370g

Ingédients:

160g de lait en poudre

170g de sucre

Préparation:

Dans une casserole, portez à ébullition 10cl d'eau avec le sucre et laissez ainsi jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange se soit très légèrement épaissit.

Versez le sirop obtenu dans un mixeur et ajoutez le lait en poudre. Mixez 1 à 2min, jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Versez dans un bocal stérilisé et laissez refroidir. La préparation va épaissir encore en refroidissant.

Le lait concentré sucré se conserve 3 semaines au réfrigérateur.