

De la confiture de lait



AU CHOIX

Voici deux recettes de confiture de lait, elles sont un peu longues mais délicieuses !



Recette 1

- 1 boîte de lait concentré sucré

1



Place la boîte fermée dans une casserole et recouvre-la d'eau. Laisse cuire environ 2 h 30 à feu moyen.

2



Laisse bien refroidir la boîte avant de l'ouvrir. Verse la confiture de lait dans un joli pot.

Recette 2

- 1 litre de lait
- 250 g de sucre
- 1/2 cuill. à soupe de bicarbonate de soude

1



Dans une grande casserole, mélange le lait, le sucre et le bicarbonate.

Porte le mélange à ébullition.

2



Baisse le feu et laisse chauffer 1h30, en remuant de temps en temps. Le mélange doit prendre une jolie couleur brune.