

Lait concentré sucré

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 2 min 30

Recette source : Au fil de mes recettes...

Ingrédients:

- 180 g d'eau
- 180 g de lait écrémé en poudre
- 230 g de sucre en poudre

Verser tous les ingrédients dans le bol du Cook'in.

Cuire 2 min 30/90°C/vit 4.

Verser dans des pots de confiture en verre.

Laisser refroidir complètement avant de fermer les pots ou pour l'utiliser.

Et voilà un bon lait concentré sucré maison de dépannage.

Délicieux dans un thé...

Recette pour votre
Cook'in



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Eau, lait en poudre, sucre en poudre.	2 min 30	90°C	4	

Ma touche perso :