



Lait concentré sucré

Ingredients

250g d'eau
200g de sucre
200g de lait en poudre

Étape de la recette

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre

Laisser bouillir 5 minutes

Faire refroidir en mettant la casserole dans de l'eau froide avec des glaçons

Verser le sirop dans un mixeur

Ajouter le lait en poudre et mixer jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse

A conserver au frais