

Lait concentré sucré

Ingrédients

- 4 gobelets bien pleins de lait en poudre demi-écrémé (écrémé ça marche aussi) (soit 130 g)
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g d'eau

Préparation

Dans le bol du Thermomix, mettre le lait en poudre et le sucre, mixé 6 s /vitesse 10.

Ajouter l'eau et programmer 13 min à 90°C vit 3 (surtout, ne pas mettre le gobelet ça ferait de la condensation).

A la sonnerie, verser le contenu dans des pots en verre bien propre, c'est tout !!

Ce lait se conserve une dizaine de jours au frigo.

Un conseil : rincez votre bol tout de suite après usage sinon la préparation colle et vous aurez plus de mal à le laver.