

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



La confiture de lait d'Anne Sophie...

Ingrédients

- 1 l de lait entier
- 500 g de sucre
- vanille en poudre ou fève tonka ou les 2!

Recette

1. Faites chauffer le litre de lait. Ajouter les 500g de sucre.
2. Mélangez bien et laissez cuire tout doucement jusqu'à ce que la transformation opère...(ça prend environ 1h/1h30) bientôt vous allez entendre le gloup gloup signe d'un épaissement...
3. quand la couleur vous plait, éteignez et ajouter un peu de fève tonka (pour un parfum amande) ou de vanille en poudre...à tartiner sur du pain au lait, des crêpes...! slurp!