Confiture De Lait

Süt Reçeli

1 litre de lait
1 grande tasse de sucre granulé
½ paquet de poudre à pâte
1 paquet de vanille

Mettez du lait et du sucre dans une casserole.
Placez à moyenne température puis mélangez de temps en temps jusqu'à qu'il devient foncé.
Rajoutez de la poudre à pâte. (Il peut gonfler pendant ce temps)
Faites cuire encore un peu jusqu'à qu'il devient foncé. (15-20 minutes)
Rajoutez de la vanille juste avant de retirer du feu.
Remplissez dans des bac pendant qu'il est chaud. Fermez les bacs serrement quand ils ont refroidis.

N-B; La confiture de lait devient foncé quand il refroidi. Il n'y a pas besoin de faire bouillir longtemps.