

## Confiture de lait au four

### Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré de 397 gr  
sel

Préchauffer le four à 220°

Verser le lait concentré dans un plat type pyrex et saupoudrer de sel

Couvrir d'un papier alu

Mettre ce plat dans un autre plus grand et y verser de l'eau chaude à mi-hauteur

Cuire au bain marie pendant 1h1/4

Penser à surveiller qu'il reste toujours assez d'eau

Sortir du four et laisser refroidir

Fouetter jusqu'à une consistance lisse

### **Astuces de Samar :**

la confiture de lait se garde dans un bocal au frais jusqu'à 3 semaines

avant d'utiliser la confiture de lait la chauffer un peu au bain marie ou au micro ondes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>