# ARROZ DOCE CREMOSO DA GRA

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco

4 xícaras de água filtrada

2 vidros de leite de coco (200 ml cada)

4 xícaras de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 xícara de açúcar

amendoim sem sal a gosto

6 paçoquinhas trituradas

canela em pó ou em pau a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande o arroz, a água e um pouquinho de canela; deixe cozinhar o arroz até ficar bem macio; caso ache necessário, coloque um pouco mais de água

Quando secar a água do arroz, acrescente o leite, açúcar, leite condensado e leite de coco; mexa bem para misturar tudo

Deixe ferver uns 10 minutos, mexendo com frequência

Acrescente o amendoim e a paçoquinha triturada; mexa bem

Acrescente o creme de leite e deixe ferver mais uns 5 minutos, sempre mexendo para não queimar no fundo

Desligue assim que estiver na textura que você deseja

Decore com amendoim, paçoquinha ou canela em pó

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10237-arroz-doce-cremoso-da-gra.html