ARROZ DOCE CREMOSO DA MARI

INGREDIENTES

1 xícara de arroz

2 1/2 xícaras de água

3/4 xícara de açúcar

2 xícaras de leite

1 colher (sobremesa) de amido de milho

1 colher (café) de margarina

1 caixinha de creme de leite

3 paçocas rolha (opcional)

50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe o arroz com a água

Quando estiver secando, adicione o açúcar e o coco

Dissolva o amido de milho em 1/2 xícara de leite e acrescente à panela com o restante do leite

Mexa bem e, logo em seguida, coloque a margarina; mexa até derreter totalmente a margarina

Coloque a paçoca moída

Depois de secar um pouco o leite, desligue o fogo e coloque o creme de leite, mexa ate misturar completamente

Sirva quente ou gelado; se for à geladeira, deixe por 4 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10265-arroz-doce-cremoso-da-mari.html