ARROZ DOCE DIVINO

INGREDIENTES

1 litro de leite

2 xícaras de açúcar

1 xícara de arroz branco

2 colheres (sopa) de pó para sorvete sabor leite condensado

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque todos os ingredientes, exceto o açúcar

Leve para cozinhar em fogo bem baixo

Mexa um pouco e deixe cozinhando; mexa de vez em quando, mas não precisa ficar mexendo

Quando o arroz já estiver cozido e começar a grudar no fundo, acrescente o açúcar; deixe ferver e desligue; o ponto é ficar bem molhado, não deixe secar muito

Coloque em uma travessa e cubra com papel filme ou plástico bem encostado no arroz doce, sem deixar ar entre eles, assim não criará nata

Leve para resfriar na geladeira

Quando estiver gelado, retire o plástico, mexa e decore com canela em pó

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10672-arroz-doce-divino.html