

# ARROZ DOCE DA VOVÓ AUGUSTA

## INGREDIENTES

2 litros de leite

2 Xícaras (chá) de arroz

1/2 xícara (chá) de Açúcar

1/2 lata de leite de condensado

1 caixinhinha de creme de leite

cravo e canela a gosto

1 pitada de sal

água

## MODO DE PREPARO

Coloque o arroz para cozinhar, cubra com a água, adicione a pitada de sal, canela e cravo

Cozinhe e misture para não grudar no fundo da panela, até ficar macio

Reserve

Em outra panela mais alta, coloque o leite para ferver e o açúcar,

Misture com frequência para não queimar no fundo da panela

Cozinhe dessa maneira por volta de 1 hora, para reduzir a quantidade leite

Ele ficará amarelo

Após chegar no ponto indicado acima, adicione o arroz cozido anteriormente, deixe ele solto

Cozinhe até chegar no ponto desejado

Adicione o creme de leite e misture

E apague o fogo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1219-arroz-doce-da-vovo-augusta.html>