

ARROZ DOCE CREMOSO – UMA DELÍCIA

INGREDIENTES

1 xícara de arroz branco cru

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

5 xícaras de leite

coco ralado a gosto

cravo da índia a gosto

(se preferir, pode acrescentar uma colher de açucar)

MODO DE PREPARO

Em um refratário, misture o leite condensado, o leite de coco, uma xícara de leite e o coco ralado. Reserve.

Em uma leiteira ou outro utensilio que preferir, esquente o leite. CUIDADO PARA NÃO TRANSBORDAR!

Em uma panela coloque uma xícara de arroz e uma de leite e mexa sem parar em fogo baixo. A medida que o leite for secando, coloque outra xícara até acabar. Não deixe o arroz grudar na panela.

Quando o leite quente acabar, pegue a mistura do leite condensado, leite de coco, leite e coco ralado e despeje na panela, mexendo sem parar. O líquido vai ficar cremoso, espere ferver para desligar. (Nesta etapa você pode acrescentar os cravos da índia, se for do seu gosto).

Dica: voce pode servir com uma pitada de canela em pó, fica uma delicia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13285-arroz-doce-cremoso-uma-delicia.html>