

ARROZ CREMOSO (ARROZ DE LEITE)

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz agulhinha
1 litro de leite
2 colheres de leite em pó (opcional)
1 colher rasa de margarina
1 litro e meio de água
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a água em uma vasilha com capacidade para 3 litros
Para quando o leite ferver não derrame
Junto com a água coloque o sal e a margarina
Em seguida coloque o arroz pra cozinhar e o leite
Deixe um pouco de leite pra dissolver o leite em pó e acrescente
Mexe de vez em quando e deixe cozinhar até o arroz ficar molinho e cremoso
Desligue o fogo e sirva com carne assada e macaxeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13985-arroz-cremoso-arroz-de-leite.html>