ARROZ-DOCE CREMOSO COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

ARROZ-DOCE:

Arroz-doce: 2 latas de leite condensado

2 xícaras de arroz

4 xícaras de leite

2 caixinhas de creme de leite

4 xícaras de água

coco ralado a gosto

canela em pó a gosto

DOCE DE LEITE:

Doce de leite:2 latas de leite condensado cozidas

MODO DE PREPARO

Cozinhe 2 xícaras de arroz com 4 xícaras de água em fogo baixo até secar a água.

Depois de cozido, adicione as 4 xícaras de leite e as 2 latas de leite condensado.

Mexa e adicione os 2 cremes de leite e o coco ralado.

Mexa bem e deixe ferver uns 15 minutos em fogo baixo.

Retire do fogo e monte na caneca, intercalando uma camada de arroz-doce e outra de doce de leite.

Em seguida, se preferir, adicione uma pitada de canela em pó e deixe gelar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14212-arroz-doce-cremoso-com-doce-de-leite.html