

ARROZ DOCE FÁCIL

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de arroz lavado e escorrido

750 ml de água

4 lascas de canela em pau(ou a gosto) e 2 cravos da índia (ou a gosto)

1200 ml de leite

1 caixinha de leite condensado

4 colheres de açúcar

100 g de coco ralado

1 caixinha de creme de leite (200 ml)

se desejar, canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande em fogo baixo, cozinhe o arroz com a água, canela em pau e o cravo da índia, até que a água seque e o arroz fique macio.

Ferva o leite e misture ao arroz cozido, em fogo baixo, mexendo bem para incorporar.

Acrescente o leite condensado, o açúcar e o coco ralado, deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos, mexendo sempre para não pegar no fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Coloque em um refratário e acrescente a canela em pó se desejar.

Pode ser servido quente ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15659-arroz-doce-facil.html>