ARROZ DOCE DA VÓ IDA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de arroz

2 e 1/4 litros de leite

3 xícaras (chá) de açúcar

6 cravos da índia

4 pauzinhos de canela

7 gemas

1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga

1 litro de água

Canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz em 1 litro de água, até ficar bem macio (uns 20 minutos).

Depois do arroz cozido, acrescente o leite fervendo, o açúcar, os cravos e as canelas, e deixe cozinhar em fogo baixo, até quase formar um creme (cerca de 30 minutos).

Tire do fogo e deixe amornar.

Em uma tigela, bata as gemas com um garfo, despeje sobre o arroz e acrescente a manteiga.

Mexa bem e leve ao fogo por mais uns 3 minutos, e em seguida, retire do fogo e deixe esfriar um pouco.

Coloque o arroz doce em uma tigela grande e em potes individuais.

Leve ao refrigerador por pelo menos 3 horas antes de servir.

Na hora de servir, polvilhe o arroz doce com a canela em pó.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16113-arroz-doce-da-vo-ida.html