ARROZ DOCE EXTRA CREMOSO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

3 xícaras de água

4 xícaras de leite

1 xícara de açúcar

1 lata ou caixinha de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

Canela e cravo opcional

MODO DE PREPARO

Lave o arroz, cozinhe com 2 xícara da água.

Depois de secar a primeira água, adicione mais 1 xícara e deixe cozinhar até secar totalmente a água.

Adicione o leite, mexa bem e adicione o açúcar e o leite condensado e, se for colocar cravo, é agora.

Mexa e deixe ferver até diminuir e pegar um pouco de cremosidade.

Adicione o creme de leite, mexa bem e deixe ferver por mais uns 2 minutos.

Coloque canela por cima antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16558-arroz-doce-extra-cremoso.html