

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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