

ARROZ DOCE DE COCO QUEIMADO

INGREDIENTES

- 1 xícara de água
- 2 xícaras de arroz
- 1,5 litro de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o arroz junto com a água e aqueça até secar a água.

Adicione o leite em temperatura ambiente e deixe aquecendo em fogo médio.

Em uma outra panela, aqueça 1 xícara de açúcar até formar o caramelo (sempre mexendo, para não queimar) e junte ao arroz que já está sendo aquecido em fogo médio.

Acrescente o restante do açúcar (1 xícara) e o vidro de leite de coco.

Deixe em fogo médio (mexendo quando formar nata) até chegar ao ponto cremoso, por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16604-arroz-doce-de-coco-queimado.html>