ARROZ DOCE COM PAÇOCA

INGREDIENTES

1 xícara de arroz lavado e escorrido

1 e 1/2 litro de água

3 xícaras de açúcar

2 xícaras de leite em pó instantâneo

1 lata de leite condensado

1 garrafa pequena de leite de coco

1 lata de creme de leite

100 g de coco ralado

25 paçocas em formato de rolha

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o arroz, a água e o açúcar e deixe cozinhar por 40 minutos, aproximadamente, ou até que o arroz fique cozido.

Coloque um pouco de água no leite em pó e bata até que vire um creme (você pode fazer isso com um garfo) e adicione na panela quando o arroz estiver cozido, mexendo até que incorpore ao restante da água com o arroz já cozido.

Geralmente faço isso para não precisar por o leite líquido, porém não é regra, e caso prefira, adicione o leite de caixinha, ou o de saquinho etc.

Se optar pelo leite líquido, é recomendável que cozinhe o arroz em 750 ml de água e 750 ml de leite.

Quando o arroz já estiver cozido e com o leite, acrescente o coco ralado.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco e as paçocas, e bata tudo até que fique bem cremoso.

Em seguida, despeje a mistura na panela com o arroz já cozido com o leite, o coco ralado e com fogo desligado.

Mexa bem até que o creme incorpore no arroz doce.

Se quiser, coloque cravo, canela e raspas de limão a gosto.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16899-arroz-doce-com-pacoca.html