

ARROZ DOCE PORTUGUÊS (FABIO WASSER GONÇALES)

INGREDIENTES

250 g de arroz (pode ser feito com o arroz comum)

450 g de açúcar

6 gemas de ovo

3 cascas de 1 limão

2 paus de canela

50 g de manteiga

500 ml de água

1 xícara (chá) de leite para dissolver as gemas

1 litro e 700 ml de leite

Sal

Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo a água e o arroz.

Tempere com um pouco de sal e deixe cozinhar até a água secar.

Depois da água evaporar, junte a manteiga, as cascas de limão, os paus de canela e o leite.

Mexa e deixe cozinhando em fogo baixo durante 30 minutos (mexa de vez em quando para não agarrar no fundo).

Passado os 30 minutos, acrescente o açúcar e mexa bem, deixando cozinhar por 5 minutos.

Em um recipiente, dissolva as gemas no leite.

Enquanto mexe, junte as gemas ao arroz e, quando começar a borbulhar novamente, apague o fogo.

Depois de distribuir em taças, leve o arroz doce a geladeira.

Depois de frio, polvilhe açúcar com canela.

Para finalizar, por cima faça o caramelo com o maçarico e está pronto a servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17336-arroz-doce-portugues-fabio-wasser-goncales.html>