

ARROZ DOCE (ARROZ DE LEITE)

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de arroz
casca de ½ limão siciliano
4 xícaras (chá) de leite
½ xícara (chá) de açúcar
canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela com 2 xícaras de água, cozinhe o arroz com a casca de limão por 10 minutos ou até que ele absorva quase toda a água.

Junte o leite, o açúcar e aumente o fogo até ferver.

Abaixe o fogo e cozinhe por 25 minutos ou até o arroz ficar macio, mas al dente e absorver quase todo o líquido.

Retire do fogo, cubra e deixe em temperatura ambiente por 30 minutos.

Se desejar, acrescente um pouco de leite na hora de servir para ficar mais cremoso.

Sirva morno ou gelado polvilhado com canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18720-arroz-doce-arroz-de-leite.html>