

ARROZ DOCE DE MORANGO

INGREDIENTES

1 embalagem de creme de leite

500 ml de leite

1 colher (sopa) de manteiga

130 g de arroz

200 ml de água

4 gemas

200 g de morangos

2 cascas de limão

130 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque o leite e o creme de leite ao fogo até levantar fervura.

Coloque uma panela ao fogo com a água e as cascas de limão.

Em seguida junte o arroz e deixe abrir.

Adicione o leite e o creme de leite fervidos, pouco a pouco, ao arroz.

Quando este já estiver cozido junte o açúcar e em seguida as gemas, mexendo sempre.

Deixe cozinhar mais, cerca de 3 minutos, e retire, deixando arrefecer.

Lave, seque e lamine os morangos.

Coloque uma frigideira ao fogo com a manteiga e salteie os morangos, deixando cozinhar por 3 minutos. Faça camadas de arroz doce e morangos alternadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18797-arroz-doce-de-morango.html>