

ARROZ DOCE CREMOSO FÁCIL

INGREDIENTES

3 xícaras (café) de arroz

cravo a gosto

canela em pau a gosto

1 pitadinha de sal

3 xícaras (café) de açúcar

1 caixinha de creme de leite

canela em pó a gosto

1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Lave as 3 xícaras de arroz.

Após lavado, acrescente o cravo e a canela em pau (a gosto) e leve ao fogo com um pouco de água (coloque a água até cobrir o arroz).

Observe, pois quando começar a ferver, você terá que destampar a panela, para que a água não entorne (da mesma forma que fazemos com o arroz de sal).

Quando essa água estiver praticamente seco, adicione o leite até cobrir o arroz e deixe ferver também. Quando adicionamos o leite, o arroz ainda cresce mais.

Quando este leite já estiver quase seco, adicione mais leite até cobrir novamente o arroz e diminua o fogo.

Enquanto você vai mexendo em fogo baixo, já vai observar que o arroz e o leite já começarão a ficar cremoso.

Acrescente o açúcar e mais um pouco de leite e continue mexendo.

O leite diminuirá e ficará bem mais cremoso.

Adicione o creme de leite, mexa bem e quando estiver fervendo, desligue o fogo.

Sirva e adicione canela em pó de acordo com seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/19778-arroz-doce-cremoso-facil.html>