ARROZ-DOCE CREMOSO FÁCIL

INGREDIENTES

1 xícara de arroz branco

2 xícaras de água filtrada

2 xícaras de leite integral

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

canela em pó

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o arroz e a água e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos (até que a água seque).

Depois de ter secado a água, acrescente o leite e mexa bem.

Acrescente o leite condensado, sempre mexendo para não grudar no fundo da panela.

Em seguida, acrescente o creme de leite e deixe cozinhar em fogo baixo por mais 15 minutos, mexa sempre.

Desligue o fogo.

Sirva em um pote grande ou em porções individuais.

Salpique a canela em pó por cima e delicie-se à vontade!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20844-arroz-doce-cremoso-facil-2.html