ARROZ-DOCE COM PAÇOCA E AMENDOIM

INGREDIENTES

4 xícaras de água quente

2 xícara de arroz lavado e escorrido

1/2 colhe de sal

1 cravo da india

1 canela em pau

1 litro de leite quente

3 colheres de açúcar

1 xícara de leite condensado

paçoca triturada e amendoim torrado sem casaca para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque a água quente em uma panela e adicione o arroz, o sal o cravo-da-índia e canela.

Leve ao fogo baixo com a panela semi-tampada por 20 minutos.

Retire o cravo, a canela e adicione o leite, o açúcar, o leite condensado e misture.

Cozinhe em fogo baixo por 20 minutos mexendo até ficar cremoso e o arroz amaciar.

Desligue o fogo, distribua em taças individuais e polvilhe com a paçoca e o amendoim.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21096-arroz-doce-com-pacoca-e-amendoim.html