

CREME DE ARROZ DOCE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de arroz branco

1 xícara (chá) de leite

1 litro de água morna

açúcar a gosto

canela em pó

cravo

casca de limão ralado

MODO DE PREPARO

Lave e escolha o arroz, coloque na panela com água e deixe cozinhar em fogo lento.

Terminado o cozimento, coloque 1 litro de água quente e continue cozinhando até desmanchar bem o arroz.

Quando estiver pronto, acrescente o leite condensado e mexa.

Adicione canela, cravo e raspas de limão.

Deixe esfriar e coloque na geladeira.

Polvilhe canela em pó para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/22731-creme-de-arroz-doce.html>