

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22731-creme-de-arroz-doce.html>