

ARROZ DOCE CAMELIZADO E CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de arroz
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 8 colheres de açúcar
- 1 pacote de 50 g de coco ralado
- 3 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz na panela de pressão com as 3 xícaras de água.

Tampe a panela de pressão, quando pegar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 1 minuto.

Desligue o fogo e deixe sair toda a pressão da panela, sem abrir.

Enquanto isso, coloque o leite em outra panela para ferver.

Quando abrir a panela de pressão, despeje o leite fervendo no arroz e mexa.

Deixe agora o fogo ligado da panela de pressão em fogo baixo.

Em outra panela, coloque o açúcar para derreter até virar um caramelo, vá colocando aos poucos no arroz e sempre mexendo para misturar bem.

Em seguida, coloque o leite condensado e continue mexendo

Depois pode colocar o coco ralado e mexa para misturar bem.

Depois disso, deixe ferver novamente e desligue o fogo.

Com o fogo desligado, acrescente o creme de leite e misture bem.

Se quiser, pode colocar canela em pau ou polvilhar canela em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23573-arroz-doce-caramelizado-e-cremoso.html>