

ARROZ DOCE CARMELIZADO 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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