

ARROZ DOCE SUPER CREMOSO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) grande de arroz
canela em pau e cravo da Índia
2 colheres de açúcar
3 xícaras de água
800 ml de leite integral
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
canela em pó
se desejar pode por 50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande o arroz, a canela em pau, o açúcar e o cravo.

Deixe ferver em fogo baixo normalmente.

Quando o arroz estiver cozido e quase seco, coloque o leite, e o coco ralado, misture bem.

Quando começar a ferver novamente, coloque o leite condensado, deixe ferver por 2 minutos em fogo baixo sem parar de mexer.

Desligue o fogo, adicione o creme de leite e misture bem.

Despeje em um refratário e deixe esfriar.

Coloque a canela se for de sua preferência.

Pode consumir quente ou frio, fica ótimo de qualquer forma.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24938-arroz-doce-super-cremoso.html>