

ARROZ DOCE CREMOSO SEM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de arroz

4 e 1/2 xícaras de água

2 e 1/2 xícaras de açúcar

2 e 1/2 xícaras de leite

3/4 de colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o arroz para cozinhar com 4 xícaras de água.

Em 1/2 xícara de água, dissolva o amido de milho e reserve.

Depois que a água do arroz secar, coloque o açúcar e misture ao arroz.

Deixe a água que formara depois da colocação do açúcar reduzir, mexendo sem parar, para que não grude na panela.

Acrescente o leite, deixe o leite levantar fervura.

Misture o amido de milho reservado e deixe ferver por aproximadamente 1 minuto mexendo sem parar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/25002-arroz-doce-cremoso-sem-leite-condensado.html>