

ARROZ DOCE CREMOSO MORENINHO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz cru
4 xícaras de água
12 cravos-da-índia
casca de uma laranja (opcional)
750 ml de leite
1 caixa de creme de leite
1 garrafinha de leite de coco (200 ml)
1 xícara de açúcar
2 gemas
1 colher de sobremesa de amido de milho
coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz na água com os cravos-da-índia e a casca de laranja.

Dissolva o amido e as gemas em um pouco do leite e reserve.

Leve ao fogo, numa panela, 3/4 da xícara de açúcar para caramelizar (cuidado para não queimar demais pois amarga o doce).

Depois, vá acrescentando o leite restante aos poucos, até o caramelo dissolver.

Junte os demais ingredientes e deixe ferver por alguns minutos, mexendo até ficar cremoso.

Desligue o fogo, junte o arroz cozido, mexendo delicadamente.

Sirva com canela a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26767-arroz-doce-cremoso-moreninho.html>