

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>