

ARROZ DOCE DE CORTE

INGREDIENTES

1/2 kg de arroz branco

3 cocos secos descascados

açúcar a gosto

cravo e canela em pau a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque 1 litro de água para ferver em uma panela.

Lave bem o arroz e, quando a água estiver fervendo, adicione o arroz.

Tempere com açúcar, sal, canela e cravo a seu gosto (não adoce por completo nesse momento).

Corte o coco em pedacinhos e bata metade com 1 litro de água morna.

Coe até extrair um leite, volte o leite pro liquidificador e bata novamente com o restante do coco.

Coloque esse leite no arroz, que já deve estar quase seco e volte a adoçá-lo, não esquecendo de provar. Se necessário, ponha mais uma pitadinha de sal (o gosto dele deve ser nem muito doce e nem salgado, você tem que sentir o gosto do leite de coco).

Mexa a mistura no fogo para que não grude no fundo da panela até que ele dê o ponto como se fosse o de uma cocada.

Se desejar, retire os cravos e a canela, ponha o arroz em uma travessa e deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27389-arroz-doce-de-corte.html>