

ARROZ DOCE DOS DEUSES

INGREDIENTES

1 copo de arroz branco lavado e escorrido

1 leite condensado

1 creme de leite

2 litros de leite

1 copo de açúcar

1/2 copo de água

10 colheres de leite em pó

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o arroz, e cubra-o com um pouco de leite e leite condensado, deixe ferver.

Conforme o arroz for secando, acrescenta-se mais leite, até que fique no ponto desejado.

Após cozido, deverá ficar com sobra de caldo, assim, acrescenta-se o leite em pó e deixe ferver.

Em outra panela, derreta o açúcar, após derretido acrescente a água, espere que derreta e fique homogêneo.

Com muito cuidado, jogue o caldo do açúcar no arroz doce, dará uma cor especial.

Mexa bem, acerte o açúcar como desejável e também acerte o tanto de caldo, sempre lembrando que após ele esfriar ele resseca.

Após isso, finalize colocando o coco, e o creme de leite.

Coloque em um lindo refratário e leve para gelar.

Também pode ser usado especiarias, como canela ou cravo, de acordo com a preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27730-arroz-doce-dos-deuses.html>