

ARROZ DE LEITE

INGREDIENTES

1 xícara de arroz
1 caixinha leite condensado
1 litro de leite
1 xícara de açúcar
cravo-da-índia a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o arroz para cozinhar com 2 xícaras de água.

Quando estiver quase secando, retire do fogo (deixe o arroz pré-cozido) ou encruado, como muitos dizem.

Em outra panela, coloque o açúcar e leve ao fogo sempre mexendo, faça uma calda escura, pode deixar queimar um pouquinho.

Assim que a calda estiver pronta, retire do fogo e acrescente o leite condensado, mexa bem.

Coloque em uma panela o leite e o cravo.

Acrescente a mistura de calda e leite condensado e o arroz, ainda com o leite frio.

Leve ao fogo mexendo de vez em quando.

Após levantar fervura mexa sempre, até engrossar.

Deixe esfriar e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28188-arroz-de-leite.html>