ARROZ DOCE DA TIA SOCORRO

INGREDIENTES

8 xícaras de água

1 pitada de sal

1 pacote de coco ralado (preferencialmente em flocos)

1 colher de chá de cravo-da- índia

2 xícaras de arroz

1 lata de leite condensado

1 gema

1 xícara e meia de açúcar

canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Leve a água ao fogo com uma pitada de sal, o coco ralado e o cravo-da-índia.

Quando estiver fervendo, coloque o arroz e deixe cozinhar completamente, sem deixar que ele seque (se necessário acrescente um pouco mais de água), como se estivesse preparando um angu.

Quando observar que o arroz está realmente cozido e mole, acrescente o leite condensado e a gema peneirada.

Vá mexendo, baixe o fogo até que termine de preparar o açúcar caramelizado, que é o próximo passo.

Em outra panela, caramelize 1 xícara e 1/2 de açúcar com 1/2 xícara de água (não deixe que o açúcar queime).

Coloque o açúcar derretido sobre o arroz, mexa até derreter completamente e ficar tudo uniforme.

Em seguida, coloque o arroz em uma forma refratária e polvilhe com canela em pó.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28220-arroz-doce-da-tia-socorro.html