# ARROZ DOCE CARAMELIZADO

## INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de chá de arroz lavado

água para cozinhar o arroz

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa cheias de açúcar

cravos-da-índia (a gosto)

canela em pó para polvilhar

1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe o arroz na água com os cravos-da-índia.

Depois de cozido, deixe o arroz úmido.

Faça um caramelo com açúcar e reserve.

Ferva o leite com o leite condensado e o sal, depois acrescente o caramelo e misture ao arroz cozido.

Em fogo baixo, mexa para não grudar por, aproximadamente, 10 minutos.

Ainda quente, coloque em um recipiente de vidro e polvilhe a canela.

Dicas: antes do arroz secar, vá colocando mais água para não endurecer.

Outra dica é não esquecer de por a pitada de sal no leite, pois apura o sabor.

Outra opção, se achar muito doce, acrescente 1 caixa de creme de leite antes de desligar o fogão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28599-arroz-doce-caramelizado.html