

ARROZ DOCE COM PAÇOQUINHA OU GIBI

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de arroz
- 1/2 copo (americano) de açúcar
- 2 copos (americano) de água (se necessário até cozinhar colocar mais)
- 2 copos (americano) de leite
- 2 paçoquinhas de rolha ou 1 doce tipo(gibi) aquele doce quadrado de amendoim
- 5 cravos
- 1/2 caixinha de leite condensado

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e coloque para cozinhar com os dois copos de água, o açúcar e os cinco cravos.

Vá colocando água, se necessário, até o cozimento completo do arroz.

Quando ele estiver cozido, reserve.

No liquidificador bata o leite com as paçoquinhas ou o gibi (aquele doce quadrado de amendoim).

Bata até despedaçar por completo.

Coloque no arroz já cozido a mistura e deixe em fogo baixo.

Acrescente o leite condensado aos poucos e vá provando para ver se está bom de açúcar.

Deixe até engrossar um pouquinho, gelado ele fica bem cremoso.

Pode acrescentar canela em pó ou em pau para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29532-arroz-doce-com-pacoquinha-ou-gibi.html>