

ARROZ DOCE COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 xícara de chá de arroz

2 litros de água

1 litro de leite fervente

1 xícara de chá de leite condensado

1 xícara de chá de açúcar

2 canelas em pau

cascas de 2 limões

1 vidro de leite de coco

1 caixa de creme de leite 200 g

cravo-da-índia

MODO DE PREPARO

Lave bem o arroz, escorra e deixe de molho por 15 minutos em água limpa.

Escorra esta água e leve ao fogo com 2 litros de água fervente.

Cozinhe até secar a água.

Junte o leite fervente, o leite condensado, o açúcar, o leite de coco, a canela e a casca de limão.

Mexa de vez em quando, até ficar cremoso (cerca de 15 minutos em fogo baixo).

Junte o creme de leite e deixe no fogo por mais 5 minutos, mexendo sempre.

Sirva quente ou frio.

Espero que gostem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29979-arroz-doce-com-creme-de-leite.html>