

## ARROZ DOCE INTEGRAL

### INGREDIENTES

1 copo de arroz integral

400 ml de água fria

1 litro de leite desnatado

2 colheres de sopa de adoçante culinário

raspas da casca de 1 limão

4 colheres de sopa de leite em pó desnatado

canela para polvilhar

### MODO DE PREPARO

Deixe o arroz de molho na água por 1 hora e, após, leve ao fogo baixo.

Adicione o adoçante e as raspas de limão.

Quando a água secar, acrescente o leite aos poucos e vá mexendo para não grudar.

Quando o arroz estiver cozido, retire do fogo e misture o leite em pó.

Coloque em um refratário, polvilhe canela e leve à geladeira.

Não deixe secar todo o leite.

Costumo deixar bem molhadinho, fica mais gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/29992-arroz-doce-integral.html>