

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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