

HORCHATA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cru

3 pauzinhos de canela

4 litros de água

1 colher de sopa de açúcar de baunilha

5 colheres de sopa de leite em pó

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente de vidro coloque as 2 xícaras de arroz cru, cubra com 1 litro de água fria e os pauzinhos de canela.

Deixe de um dia para outro até o arroz ficar branco e mole, querendo desfazer com o atrito dos dedos.

Coloque esta mistura em um liquidificador e bata bastante até formar uma mistura parecida com o leite.

Passe por uma peneira fina ou pano.

Acrescente 3 litros de água fria, as 5 colheres de leite em pó, o açúcar de baunilha ou essência de baunilha e adoce a gosto.

Sirva gelado.

Pode fazer uma mistura de sabores, na hora de bater o arroz no liquidificador colocar raspas de limão ou laranja e fazer a receita como descrito acima.

Também pode bater frutas nos 3 litros de água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/30528-horchata.html>