

ARROZ DOCE NA PANELA ELÉTRICA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz branco sem lavar
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco
- 1 e 1/2 litro de leite semi ou desnatado
- 1 pitada de sal
- 1 canela em pau

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz sem lavar na panela elétrica de arroz com 4 xícaras de água e 1 pitada de sal.

Deixe cozinhar até ficar quase pronto.

Acrescente 1 litro de leite, o leite condensado, a canela em pau, o leite de coco, mexa e deixe cozinhar.

Atenção para este passo, fique atento ao barulho da panela e desligue quando começar a ouvir um barulho alto, que é o leite fervendo. Se não desligar ele ferve e derrama na panela toda.

Abra a panela, acrescente o restante do leite e mexa bem. Deixe a panela desligada e tampada. Quanto mais tempo deixar, mais cremoso fica o arroz doce. Sirva quente ou gelado.

O arroz sem lavar libera mais amido e deixa o arroz doce mais cremoso.

Se preferir mais doce acrescente 1/2 lata de leite condensado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31160-arroz-doce-na-panela-eletrica.html>