

ARROZ DOCE DE INFÂNCIA

INGREDIENTES

- 200 g de arroz branco
- 1 e 1/2 xícara de água
- 1 lata de 395 g de leite condensado (usei o Leite Moça)
- 1 limão médio
- 3 paus de canela pequenos
- 1 litro de leite integral
- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Lave e descasque o limão (tire as cascas fininhas de modo a tirar junto o mínimo da massa branca).

Em uma panela grande coloque a água e as cascas do limão, tampe e aguarde ferver.

Na água já fervente jogue o arroz (sem lavar, hoje em dia isto não é mais necessário) e mexa.

Acrescente o açúcar.

Deixe cozinhar em fogo médio, sempre observando para não queimar.

Após aproximadamente 20 minutos destampe a panela e deixe o arroz secar.

Depois de seco, acrescente o leite e o leite condensado aos poucos, sempre mexendo para dissolver bem.

Assim que começar a ferver desligue e prove o doce.

Se achar necessário adicione mais açúcar a seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31847-arroz-doce-de-infancia.html>