

ARROZ DOCE SEM LEITE E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

2/3 xícara (chá) de arroz (cozinhar com uma pitada de sal e 2 xícaras de água e deixar reservado)

1 garrafinha (200 ml) de leite de coco

a mesma medida (200 ml) de água

5 colheres (sopa) de açúcar demerara (ou da sua preferência)

1 colher (sopa) de farinha de aveia (se gostar do arroz doce mais grossinho)

MODO DE PREPARO

Fazer o arroz e deixar reservado.

Bater no liquidificador durante 2 minutos os líquidos com o açúcar e a aveia (caso utilize-a).

Depois juntar o conteúdo do liquidificador na panela do arroz e deixar cozinhar durante uns 5 minutos, sempre mexendo e estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31974-arroz-doce-sem-leite-e-sem-lactose.html>