

# ARROZ DOCE MARAVILHOSO

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz previamente lavados

Água 1/3 a mais do que para o arroz salgado

1 lata de leite condensado

1 litro de leite fervendo

Açúcar a gosto

Canela em pau para colocar na água do cozimento (a gosto)

Canela em pó para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Cozinhado o arroz de tal modo que quando secar, esmague um grão entre os dedos e não sinta resistência.

Joga-se então o leite fervendo.

Mistura-se bem para homogeneizar.

Deixe no fogo até engrossar (quanto mais grosso mais durinho ficará).

Coloque o leite condensado e mexa bem.

Prove se precisa de açúcar ou de mais leite condensado.

Deixe no fogo por mais 5 minutos.

Coloque em um pirex e polvilhe com a canela em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32792-arroz-doce-maravilhoso.html>