

ARROZ DOCE SIMPLES E TRADICIONAL

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz
6 xícaras de água
3 xícaras e 1/2 de açúcar
1 litro de leite
1 pitada de sal
cravos (a vontade)
canela (para decorar)

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela em fogo alto o arroz, a água, os cravos e uma pitada de sal.

Espere ferver, então abaixe o fogo e tampe a panela, deixe o arroz secar a água.

Após secar a água adicione o leite e o açúcar, mexa e espere ferver.

Quando ferver abaixe o fogo, mantenha a panela destampada e mexa para não pregar no fundo da panela.

Assim que a calda engrossar, borbulhando lentamente, desligue o fogo.

Coloque em forminhas de sobremesa e coloque canela para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33125-arroz-doce-simples-e-tradicional.html>