

ARROZ DOCE QUEIMADINHO SIMPLES

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
1 xícara de açúcar
1 litro de água
1 litro de leite
casca de 1 laranja
1 pitada de sal
canela para decorar

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e deixe escorrer a água.

Enquanto isso em uma panela acrescente o açúcar e deixe formar um caramelo (tome cuidado para não queimar).

Quando o caramelo estiver no ponto acrescente o arroz e a água até cobri-lo completamente.

Quando secar a água, acrescente o leite, o sal e a casca de laranja e deixe ferver.

Para servir, decore com canela em pó.

A casca de laranja dá um leve sabor ao arroz doce.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33216-arroz-doce-queimadinho-simples.html>