# ARROZ DOCE DA SIMONE

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz

4 e 1/2 xícaras de água

2 latas de creme de leite

2 latas de leite condensado

canela em pó

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o arroz lavado e a água, mexa e deixe cozinhar em fogo baixo por aproximadamente 20 minutos.

Desligue quando o arroz estiver cozido e a água tiver secado (mas não deixe que seque demais para que o arroz não endureça).

Com o arroz ainda quente e na panela, despeje o leite condensado e mexa. Depois junte também o creme de leite, mexendo bem para misturar.

Mude para a forma onde irá servir e decore polvilhando com canela em pó.

Se preferir pode acrescentar depois do creme de leite, o leite de coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37952-arroz-doce-da-simone.html