

ARROZ COM LEITE ESPECIAL

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco lavado
4 xícaras de água quente
4 colheres de sopa de leite em pó
1 litro de leite integral quente
1 e 1/2 xícara de açúcar
50 g de coco desidratado
200 g de creme de leite
cravo e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente, pegue uma panela grande e coloque as 2 xícaras de arroz.

Logo coloque a água quente e deixe cozinhar o arroz.

Quando a água estiver acabando, abaixe o fogo e tampe. Dependendo da potência de seu fogão este processo deve demorar de 7 a 10 minutos. Antes que a água seque totalmente, desligue o fogo e coloque o arroz cozido e molhadinho em outro recipiente.

Na mesma panela, acrescente meia xícara de açúcar e ligue em fogo baixo, deixe caramelizar levemente.

Logo retorne à panela o arroz cozido e mais 1 xícara de açúcar, 1 litro de leite quente, 50 gramas de coco, 4 colheres de leite em pó, o cravo e a canela em pau a gosto. Deixe ferver por 10 minutos.

Logo que desligar acrescente o creme de leite e misture levemente.

Sirva morno ou gelado com canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38023-arroz-com-leite-especial.html>