

ARROZ DOCE DA SARINHA

INGREDIENTES

1 xícara de arroz lavado e escorrido
3 xícaras de água
1/2 xícara de água
1/2 xícara de açúcar
1 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco
200 ml de leite
1 gema
1 colher de sopa de açúcar
canela e cravo

MODO DE PREPARO

Em uma panela colocar o arroz, 2 pauzinhos de canela, uns 6 cravos e 3 xícaras de água para cozinhar até ficar macio. Em outra panela colocar 1/2 xícara de água e 1/2 xícara de açúcar até formar uma calda cor de caramelo.

Em uma leiteira colocar o leite de coco, a mesma medida do vidro de leite, 1 lata de leite condensado e a gema batida com uma colher de açúcar.

Mexer bem até dissolver e deixar ferver até começar a engrossar.

Quando estiver começando a engrossar, colocar um pouco dessa mistura na calda de caramelo para pegar a cor, dissolver e voltar a mistura para a leiteira.

Nesse momento o arroz já estará cozido, colocar então essa calda da leiteira sobre o arroz cozido e mexer até acabar de engrossar.

Polvilhar com canela em pó e servir morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38236-arroz-doce-da-sarinha.html>