

ARROZ DOCE CREMOSO FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz
2 e 1/2 xícaras de água
cravo
canela em casca
1 lasca de casca de limão
1 litro leite
1 ovo
1 lata de leite condensado
canela em pó

MODO DE PREPARO

Cozinhar o arroz na água com cravo e canela em casca (de acordo com seu gosto).
Enquanto isto, à parte, incorpore o ovo ao leite condensado misturando bastante (não leve ao fogo ainda).
Após o cozimento do arroz, retire a casca de limão e junte o leite.
Deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos mexendo para não grudar na panela.
Junte o preparo do ovo/leite condensado aos poucos, mexendo sempre para não empelotar.
Cozinhar por aproximadamente 5 minutos.
Colocar nas vasilhas para servir/guardar e polvilhar com canela em pó.
Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38265-arroz-doce-cremoso-facil-e-rapido.html>