

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>