

ARROZ DOCE DE AÇÚCAR QUEIMADO

INGREDIENTES

- 2 xícara de água
- 1 litro de leite
- 1 xícara e 1/2 de arroz branco (já lavado)
- 1 xícara de açúcar
- 1 canela em pau
- 1 lata de leite condensado (coloque aos poucos e vá provando)

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e reserve.

Em uma outra panela grande coloque a água, leite, arroz e a canela em pau.

Deixe ferver bem e vá provando para ver se o arroz está cozido ou ao ponto de sua preferência.

Se notar que está ficando muito grosso e sem caldo você pode colocar mais leite.

Quando o arroz estiver ao seu gosto já cozido, em uma outra panela coloque o açúcar para derreter em fogo baixo (enquanto o açúcar derrete desligue a outra panela).

Com o açúcar já derretido use uma concha para aos poucos colocar um pouco do arroz cozido junto ao açúcar queimado, com muito cuidado e assim pode voltar com ele para a panela grande.

Eu acrescentei um pouco de coco ralado sem açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38340-arroz-doce-de-acucar-queimado.html>