

HORCHATA DE ARROZ

INGREDIENTES

200 g de arroz
1 colher de sopa de mel
1 litro de água
1 pau de canela
casca de 1 limão

MODO DE PREPARO

Lavar o arroz.

Ferver a água com a casca de limão e o pau de canela durante uns minutos.

Colocar essa água sobre o arroz e deixá-lo de molho durante 1 hora.

Triturar o arroz com a batedeira até que se obtenha um líquido esbranquiçado.

Coá-lo para separar a parte sólida (que pode ser aproveitada para fazer uma sopa ou hambúrgueres) da líquida.

Juntar o mel ao líquido e mexer para adoçar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39186-horchata-de-arroz.html>