

ARROZ DOCE GAÚCHO

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de arroz
- 1 litro de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1 canela em rama
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- cravos-da-índia a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o arroz com o leite, a canela em rama e os cravos. Cozinhe em fogo baixo por 45 minutos mexendo de vez em quando até o arroz ficar macio.

Acrescente o leite condensado e o creme de leite. Cozinhe sem parar de mexer por mais 5 minutos. Retire do fogo.

Distribua o arroz doce em taças ou tigelas, polvilhe com canela em pó.

Sirva quente ou gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39933-arroz-doce-gaucha.html>