

ARROZ DOCE DA CRIS

INGREDIENTES

1 xícara de arroz lavado e escorrido

4 xícaras de leite

3 xícaras de água

1 lata de leite condensado

açúcar a gosto

canela em pó para jogar por cima

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz e a água para cozinhar em fogo baixo.

Quando a água secar e o arroz estiver cozido, acrescente o leite, o leite condensado e o açúcar a gosto (no meu caso coloquei só um pouco de açúcar, duas colheres de sopa, pois usei o leite condensado).

Quando ferver, abaixe o fogo e deixe engrossar (ficar cremoso) , mexendo de vez em quando.

Faça em panela funda, pois o leite costuma a subir.

Polvilhe canela em pó antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40328-arroz-doce-da-cris.html>