TAÇA DE CREME DE ARROZ DOCE

INGREDIENTES

1 xícara de arroz cru

6 ovos

1 e 1/2 litro de leite

2 paus de canela

2 cravos-da-índia

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e ponha em uma panela junto com o cravo e a canela, cubra totalmente com água fervente e leve ao fogo brando para cozinhar

Quando o arroz estiver cozinhando, junte o leite e o açúcar e mexa até ficar cremoso

Estando morno o creme de arroz, junte as gemas dos ovos previamente desmanchadas em um pouco de leite e passadas pela peneira fina

Mexa bem e rapidamente para que as gemas não talhem

Leve novamente ao fogo brando e mexa até formar um creme de consistência regular

Retire e coloque em taças

Enfeite com ameixas inteiras e um pouco de calda

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/405-taca-de-creme-de-arroz-doce.html