ARROZ DE LEITE DA MIRÓCA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz arbóreo (para risoto)

4 xícaras de água

1 litro de leite

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1 pedaço de canela em rama

6 cravos

MODO DE PREPARO

Coloque a água em uma panela grande, junte a canela em rama e coloque no fogo até ferver.

Junte o arroz arbóreo e mexa para não pegar no fundo da penela.

Quando a água estiver quase seca comece a acrescentar o leite aos poucos, mexendo sempre.

Coloque os cravos.

À parte, bata na batedeira 3 ovos com as 2 xícaras de açúcar até formar um creme claro e fofo.

Quando colocar a última porção de leite e este ferver, desligue o fogo, junte o creme de ovos, mexa bem e retorne ao fogo por mais 5 minutos.

Deixe descansar por 10 minutos e distribua em tigelas de tamanho médio.

Se preferir, polvilhe canela em pó na hora de comer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41059-arroz-de-leite-da-miroca.html