

ARROZ DOCE COM CACHAÇA E QUEIJO

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz
- 2 colheres (chá) de aguardente
- 3 xícaras (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de queijo minas padrão Tirolez ralado
- 1 lata de leite condensado
- Canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela em fogo médio e coloque o arroz. Coloque a cachaça e cozinhe por 2 minutos ou até evaporar. Coloque a água, o açúcar e o leite e cozinhe em fogo baixo até o arroz ficar macio. Em um refratário, intercale camadas de arroz cozido e de queijo minas padrão Tirolez ralado, terminando em arroz. Regue com o leite condensado e leve ao forno médio, pré-aquecido por 10 minutos. Se desejar, polvilhe com canela em pó e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41177-arroz-doce-com-cachaca-e-queijo.html>