

ARROZ DOCE (O CAIPIRA)

INGREDIENTES

- 4 copos de 200 ml de arroz
- 2 leite condensado
- 10 cravos
- 1 vidro de leite de coco
- 1 caixa de leite
- 1 pacote de coco ralado sem açúcar

MODO DE PREPARO

Lave o arroz , em seguida coloque para cozinhar com se faz normalmente, mas sem tempero.

Quando o arroz estiver pronto coloque o leite fervendo.

Em um pote fundo coloque o leite de coco, o leite condensado, abra o saco de coco ralado e coloque apenas a metade, coloque 5 cravos do saco com 10 cravos.

Depois passe o leite já fervido no arroz , depois passe o arroz para um coador e tire o leite.

Coloque o arroz no pote com os materiais preparados e misture.

Passe tudo para uma vasilha de vidro e por fim coloque o leite condensado da outra lata.

Coloque o resto dos cravos (os 5) e coloque o coco ralado.

Se quiser pode colocar amendoim , ou castanha de caju ou até mesmo jujubas (isto é uma opção a gosto).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41551-arroz-doce-o-caipira.html>