

ARROZ DOCE ESPETACULAR

INGREDIENTES

- 1/2 kg de arroz cru
- 6 copos de 250 ml de água
- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 1 gema de ovo (peneirada)
- 1 caixa de pudim de baunilha ou coco.

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz com a água em uma panela grande, até ficar bem mole, quando estiver quase seco, acrescente o leite e ferva. Coloque o leite condensado e a gema peneirada e o pó para pudim, ferva novamente, durante a fervura mexer bem.

Pode-se colocar canela em pau no leite se preferir.

Deixe no fogo até ficar bem cremoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41609-arroz-doce-espeticular.html>