

ARROZ DOCE COM AÇÚCAR QUEIMADO

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 lata de leite condensado
1/2 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de arroz
1/2 litro de água
1 pitada de sal
canela em pó a gosto
coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz até ficar macio e reserve, se precisar coloque mais água.

Em uma panela, derreta o açúcar e deixe virar uma calda, não deixe queimar muito, pois pode ficar amarga.

Acrescente o leite na calda e deixe o açúcar desmanchar.

Acrescente o arroz cozido, o leite condensado e a pitadinha de sal, cozinhe mais um pouco até ficar cremoso.

Se preferir pode colocar um pouquinho de coco e canela nesse tempo de cozimento.

Coloque o arroz doce ainda quente em um refratário, polvilhe canela em pó e coco ralado.

Deixe esfriar e coloque para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42001-arroz-doce-com-acucar-queimado.html>