

ARROZ DOCE CREMOSO COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de arroz
2 e 1/2 xícaras de água
4 xícaras de leite
1 garrafa de leite de coco
3 colheres de açúcar
1 lata leite condensado
1 caixa de creme de leite
canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz na panela com água fervendo.

Quando estiver quase seco, acrescente o restante dos ingredientes (exceto o creme de leite) e deixe ferver, por aproximadamente 20 minutos, ou até ficar bem cremoso, acrescente o creme de leite e deixe ferver por mais 5 minutos.

Coloque numa travessa e polvilhe com canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42272-arroz-doce-cremoso-com-leite-de-coco.html>