

ARROZ DOCE DELICIOSO COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 xícara e meia de arroz cru lavado e escorrido

1 litro de água pra cozinhar o arroz

6 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de leite condensado

1 vidro de 200 ml de leite de coco

500 ml de leite integral

1 lata de creme de leite sem o soro

canela em gravetos

canela em pó

MODO DE PREPARO

Lave e escorra o arroz e o coloque em uma panela juntamente com a água e a canela em gravetos pra cozinhar.

Depois do arroz cozido e ainda tendo um pouco de água no fundo da panela (não deixe secar essa água).

Acrescente o açúcar, o leite integral, o leite de coco, o leite condensado e misture tudo muito bem até ficar homogêneo.

Deixe cozinhar por mais 5 minutos, mexendo sempre e com cuidado pra não transbordar o leite.

Depois de delgado o fogo acrescente o creme de leite e misture bem.

Transfira para um refratário e sirva morno ou frio.

Polvilhe canela em pó a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43119-arroz-doce-delicioso-com-leite-de-coco.html>