

# ARROZ DOCE CREMOSO DA LILIAN

## INGREDIENTES

3 xícaras de arroz

2 e 1/2 litros de leite

1/2 xícara de açúcar

1 lata de leite condensado

300 g de coco ralado

1 vidro de leite de coco

2 caixas de creme de leite sem soro

1 litro de água

10 colheres de leite em pó

1 pitada de sal

Cravo-da-índia a gosto

2 xícaras de caramelo de açúcar

## MODO DE PREPARO

Lave e escorra o arroz.

Dissolva o leite em pó na água com o sal.

Cozinhe o arroz no leite em pó.

Acrescente aos poucos o leite.

Acrescente o açúcar, o cravo-da-índia e o coco ralado, deixe ferver.

Acrescente o leite condensado e o leite de coco, deixe ferver.

Após cozido o arroz acrescente o caramelo.

Deixe esfriar.

Acrescente o creme de leite.

Despeje em um refratário único ou em vasilhas de sobremesa individual.

Leve a geladeira por 1 hora.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44067-arroz-doce-cremoso-da-lilian.html>