

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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