

ARROZ DOCE DA TINA

INGREDIENTES

- 2 copos (americano grande)de arroz
- 3 litros de leite
- 5 copos (americano grande) de água
- 2 latas de leite condensado
- 2 vidros de leite de coco (pequeno)
- 2 gemas de ovo
- 100 g de coco ralado fresco
- 2 colher de margarina (ou 4 colher de sopa de óleo)
- 1 copo de açúcar (americano grande)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão colocar a margarina, o arroz, a água, de preferência fervida, no fogo alto.

Quando soltar a pressão colocar em uma placa quente (uma placa de alumínio para por em baixo da panela) no fogo baixo, marcar 40 minutos.

Nesse intervalo preparar os outros ingredientes.

Em outra panela, dissolva a gema sem pele em um pouco de leite, para não formar pelotes quando estiver cozido o arroz.

A metade coloca numa panela grande, a outra metade colocar no liquidificador e bater.

Depois de batido colocar tudo no fogo brando para cozinhar com todos ingredientes, mexer e deixar ferver por 15 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44691-arroz-doce-da-tina.html>