ARROZ DOCE DO PAULO BARROS

INGREDIENTES

1/2 kg de arroz branco italiano tipo arbóreo

2 paus de canela

12 cravos-da-índia

1/2 xícara de açúcar

2 litros de água

Raspas de 1 laranja

canela em pó a gosto

erva-doce

leite de coco (opcional)

creme de leite

groselha

MODO DE PREPARO

Ferva a água com canela em pau, cravo-da-índia, açúcar e erva-doce, faça como se fosse fazer um chá.

Depois de estar bem fervido, coe na peneira e transfira a água para outra panela ou use a mesma.

Coloque o arroz para cozinhar até que fique bem empapado, bem cremoso, chegando a este ponto adicione uma lata de leite condensado e raspas de uma laranja ralada, ferva por mais uns 10 minutos.

Mexa bem, retire do fogo e coloque em uma tigela.

Leve para para gelar, se precisar adicione um pouco de leite de coco para não secar ou leite de vaca filtrado, de preferência um leite de ótima qualidade.

Retire da geladeira e adicione 1 lata de creme de leite, mexa bem para ficar bem cremoso, sirva gelado e bem cremoso com canela em pó e algumas gotas de groselha para decorar e dar mais sabor.

Sou chefe de cozinha no Canadá, esta é uma das minhas receitas mais saborosas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46626-arroz-doce-do-paulo-barros.html