ARROZ DOCE CREMOSO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cru

1300 ml de leite

1 leite condensado

1 creme de leite

1 leite de coco

3 colheres de leite em pó

2 colheres de açúcar a gosto

1 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz em 2 litros de água até que fique bem macio

Dilua o amido de milho no leite em temperatura ambiente e em seguida adicione todos ingredientes na panela em fogo baixo

Após levantar fervura mexa por 10 minutos e desligue o fogo

Deixe descansar por pelo menos 20 minutos e sirva ainda quente ou se preferir gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/481-arroz-doce-cremoso.html