ARROZ DOCE ORIGINAL

INGREDIENTES

3 xícaras açúcar

2 canela em pau

1 litro e 1/2 leite

2 xícaras arroz (lavado e seco)

395 g leite condensado

200 g creme de leite

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e deixe escorrer numa peneira (isso evita que o arroz se une e fique grudento).

Caramele o açúcar com a canela numa panela bem grande. Quando estiver pronto acrescente o leite até soltar o caramelo do fundo da panela, vc pode mexer para soltar mais rápido.

Acrescente o arroz e mexa um pouco. Deixe cozinhar por 10 minutos e mexa novamente. Depois é só deixar como preferir, mais durinho ou bem molinho, você comanda no tempo de cozimento.

Retire do fogo se gostar quente pode acrescentar o creme de leite e o leite condensado agora, ou se preferir deixe esfriar um pouco e então misture.

Use a canela em pó para decorar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48262-arroz-doce-original.html