RATINHO DOCINHO

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar:50 g de marzipã

2 cravos-da-india

baunilha em pau

confetes coloridos

MODO DE PREPARO

Lave bem o arroz e cozinhe com a agua. Quando a agua começar a secar,acrescente o leite e a canela em pau. Deixe cozinhar até amolecer. Junte o leite o leite condensado e o creme de leite, misture bem e cozinhe em fogo baixo por 15 minutos, sempre mexendo, até formar um creme espesso.

Tampe a panela e desligue o fogo. Deixe esfriar por meia hora, coloque em um recipiente e leve a geladeira para gelar.

Para fazer o ratinho é muito simples: com uma colher de sopa,pegue uma porção de arroz-doce e faça o corpo,de formato ovalado.Coloque no prato de servir. Pegue outra porção, modele uma bolinha e coloque no lugar da cabeça.

Ajeite a ponta formando o focinho.Polvilhe a canela em pó. Em seguida,pegue duas bolinhas de marzipã, achate-as e forme as duas orelhas. Pegue outras duas bolinhas e forme o rabinho.

Os olhos são feitos com os cravos-da-india e o bigode com lascas de baunilha.

Enfeite o prato com confete, pronto para saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48360-ratinho-docinho.html