

ARROZ DOCE FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite (fervido)
- 3 canelas em pau
- 5 cravos
- 1 vidro de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- açúcar a gosto
- 2 xícaras de arroz (já lavado)
- Canela em pó para polvilhar
- 3 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz doce em uma panela grande e deixe cozinhar com a água, com uma tampa.

Quando você perceber que o arroz está molinho, e ainda resta um pouco de água (não encharcado, só apenas um pouco de água , para deixar molhadinho).

Coloque o leite, os cravos e as canelas e deixe o leite ferver, sem tampa.

Quando você perceber que tem uma nata por cima, mexa e coloque o leite condensado, o leite de cocô e o açúcar, prove para não ficar sem açúcar ou muito doce, mexa bem e deixe ferver mais um pouco.

Só estará bom quando você mexer e perceber que esta grudando o fundo da panela, sendo assim, será a hora de tirar , colocar em um pirex.

Esperar uns 5 minutos, polvilhar com a canela esperar, pois ainda está quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49168-arroz-doce-facil-e-gostoso.html>