ARROZ DOCE JUNINO DE MACARRÃO

INGREDIENTES

200 g de macarrão no formato de risone, cozido al dente

6 espigas de milho verde

1 litro de leite

1 xícara das de chá de açúcar ou a gosto

1 pau de canela

1 lata de leite condensado

Canela em pó e em rama para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte os grãos de milho das espigas. Em seguida, bata no liquidificador com o leite.

Coe a mistura e coloque em uma panela. Acrescente o açúcar, a canela e o leite condensado.

Misture bem, leve ao fogo e mexa constantemente até obter um creme espesso. Acrescente o macarrão e deixe cozinhar por mais três minutos. Coloque em uma travessa grande e sirva polvilhado com canela e decorado a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49838-arroz-doce-junino-de-macarrao.html