

ARROZ DOCE DA TURMA

INGREDIENTES

2 litros de leite integral
3 xícaras de arroz
1 copo 200 ml de açúcar
2 gemas
1 1/2 lata de leite condensado
Cravos e canela em pau a gosto
Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Com as gemas e o açúcar faça uma gemada de consistência bem cremosa e reserve.
Lave o arroz e coloque numa panela com 1l de leite, canela e cravo até levantar fervura.
Após coloque o açúcar.
Quando o arroz estiver quase seco, coloque a gemada e o leite condensado, mexer bem.
Acrescente 1 litro de leite quente, misture e deixe ferver por mais ou menos 15 minutos.
Desligue o fogão e salpique por cima a canela em pó.
Pode ser servido quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50054-arroz-doce-da-turma.html>