

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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