

ARROZ DOCE DE MICRO-ONDAS ESPECIAL

INGREDIENTES

1 xícara de arroz branco cru
2 xícaras de água
1/2 xícara de leite
1 gema
3 colheres de açúcar
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
2 colheres de sopa de coco ralado
canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente próprio para micro-ondas coloque o arroz e a água. Leve ao micro-ondas por 15 minutos, ou até secar parcialmente a água.

Retire do micro-ondas e adicione o leite condensado e o leite. Leve ao microondas por 5 minutos. Retire.

Faça uma gemada com a gema e o açúcar, coloque no arroz, juntamente com o creme de leite e o coco. Sirva polvilhado com canela em pó e coco ralado.

Delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50667-arroz-doce-de-micro-ondas-especial.html>