

# 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>