ARROZ DOCE DE MICRO-ONDAS ESPECIAL

INGREDIENTES

1 xícara de arroz branco cru

2 xícaras de água

1/2 xicara de leite

1 gema

3 colheres de açúcar

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

2 colheres de sopa de côco ralado

canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em um recepiente 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-odas 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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