

ARROZ DOCE COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 3 copos com água
- 1 litro de leite
- 3 xícaras com arroz
- 2 xícaras de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de granulado
- 1 laranja inteira

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque o arroz com a água para cozinhar deixe ferver em fogo baixo até secar o arroz.

Depois coloque o litro de leite, o açúcar e deixe cozinhar por alguns minutos desligue o fogo, adicione o leite condensado, o creme de leite, misture bem.

Em seguida volte para o fogo baixo, pegue um ralador e raspe a laranja em um prato. Depois coloque dentro da panela ao seu gosto mexa por 1 minuto.

Depois desligue o fogo deixe esfriar e depois coloque por cima o granulado leve à geladeira por aproximadamente 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54312-arroz-doce-com-brigadeiro.html>