

SUSHI DOCE

INGREDIENTES

500 ml de água

200 ml de leite de coco

150 g de arroz

80 g de açúcar

50 g de coco ralado

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de manteiga

Gergelim

Goiabada

Manga e outras frutas

MODO DE PREPARO

Faça o arroz com a água e o arroz cru.

Depois de pronto ainda molhadinho coloque a essência de baunilha, a manteiga e leve ao forno.

Depois de esquentar leve à geladeira por 2 horas.

Quando o tempo acabar coloque em cima de um plástico e faça um retângulo.

Coloque gergelim na parte de fora vire o arroz com ajuda do plástico e recheie com goiabada e outras frutas que gostar.

Enrole com ajuda do plástico (mas com carinho) e corte com uma faca em rolinhos e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54547-sushi-doce.html>