ARROZ DOCE TRADICIONAL

INGREDIENTES

1 copo (americano) de arroz agulhinha tipo 1

1 litro de água ou leite de coco

500 ml de leite

395 g de leite condensado

200 g de creme de leite

2 e 1/3 copos (americano) de açúcar (ou a gosto)

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o arroz e a água (ou o leite de coco)

Deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos em fogo médio ou em panela elétrica (o ponto é até a água reduzir ao nível do arroz)

Se a panela elétrica for grande, pode prosseguir sem ter que trocar para a panela convencional no fogão, se for pequena, há o risco de o leite transbordar

Adicione o leite condensado, o açúcar, o creme de leite e o leite

No fogão, reduza a chama da panela colocando em fogo baixo; na penela elétrica deixe como está

Antes de fechar a tampa da panela elétrica ou com a panela no fogão, mexa por 1 minuto até formar um líquido homogêneo

Mexa de vez em quando para que não grude arroz no fundo da panela

Cozinhe por mais 30 minutos até os líquidos reduzirem

O ponto é quando o líquido começa a borbulhar e respingar fora da panela e o caldo ficando mais viscoso

Vire em uma travessa e salpique canela

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6875-arroz-doce-tradicional.html