ARROZ DOCE DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 1/3 xícara de arroz branco

1 caixa de leite condensado

1 1/2 xícara de açúcar

1 pitada de sal

canela a gosto

leite até cobrir o arroz

MODO DE PREPARO

Lave o arroz muito bem lavado e deixe escorrer bem

Em uma panela em fogo baixo, coloque o arroz e cubra com 4 dedos de água acima (de preferência, água fervida)

Deixe cozinhar por uns 20 minutos, até que o arroz esteja bem cozido

Ferva o leite e quando o arroz estiver quase seco, despeje o leite na panela e o açúcar; mexa bem e deixe cozinhar mais um pouco

Depois que o leite secar um pouco, despeje o leite condensado; mexa e desligue o fogo

Coloque em uma vasilha, jogue canela por cima

Leve à geladeira por aproximadamente 3 a 4 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9361-arroz-doce-da-vovo.html