

ARROZ DOCE CREMOSO DA MARI

INGREDIENTES

1 xícara de arroz
2 1/2 xícaras de água
3/4 xícara de açúcar
2 xícaras de leite
1 colher (sobremesa) de amido de milho
1 colher (cafê) de margarina
1 caixinha de creme de leite
3 paçocas rolha (opcional)
50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe o arroz com a água
Quando estiver secando, adicione o açúcar e o coco
Dissolva o amido de milho em 1/2 xícara de leite e acrescente à panela com o restante do leite
Mexa bem e, logo em seguida, coloque a margarina; mexa até derreter totalmente a margarina
Coloque a paçoca moída
Depois de secar um pouco o leite, desligue o fogo e coloque o creme de leite, mexa ate misturar completamente
Sirva quente ou gelado; se for à geladeira, deixe por 4 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10265-arroz-doce-cremoso-da-mari.html>