

ARROZ DOCE MORENINHO DELICIOSO CAMELIZADO A SOBREMESA PERFEITA PARA DIAS FRIOS!!

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz
4 xícaras (chá) de água
2 xícaras (chá) de leite
200ml de leite de coco
1 xícara (chá) de açúcar
1 caixinha de leite condensado
canela em pó (o quanto achar necessário)

MODO DE PREPARO

Cozinhe 2 xícaras (chá) de arroz com 4 xícaras (chá) de água e reserve.

Coloque em uma panela grande, 1 xícara (chá) de açúcar e coloque em fogo baixo até obter um caramelo.

Acrescente 2 xícaras (chá) de leite e 200ml de leite de coco, misture até o caramelo derreter novamente.

Quando o caramelo derreter, misture o arroz, 1 caixinha de leite condensado e deixe ferver por aproximadamente 10 minutos.

Desligue o fogo, se precisar, acrescente mais ½ xícara de chá de açúcar.

Para finalizar, polvilhe canela em pó e já está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17290-arroz-doce-moreninho-delicioso-camelizado-a-sobremesa-perfeita-para-dias-frios.html>