

ARROZ DOCE ESPECIAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz
- 1 copo de açúcar
- 1 leite condensado
- 1 pacote de coco ralado
- 6 cravinhos da Índia
- canela a gosto
- 1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Comece caramelizando o copo de açúcar e fazendo com que vire uma calda de pudim

Não precisa acrescentar água somente leve o açúcar ao fogo baixo, até formar a calda

Cuidado para não queimar para não ficar amargo

Depois de feita a calda acrescente água o suficiente para cobrir o arroz

Então acrescente o arroz e deixe cozinhar até secar toda a água

Adicione o litro de leite, os cravos da Índia, um pouco de canela, o leite condensado e o coco

Deixe ferver um pouco para que engrosse e experimente para ver se precisa de um pouco mais de açúcar

Está pronto

Pode ser servido quente ou gelado

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7771-arroz-doce-especial.html>