

ARROZ DOCE DO DÉCIO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de arroz cru
- 2 xícaras (chá) de água (para cozinhar o arroz)
- 1 pitada de sal
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o arroz com a água e a pitada de sal
- Depois de cozido o arroz, coloque o leite fervendo
- Deixe cozinhando em fogo baixo até reduzir bem (deixando ainda úmido)
- Coloque o leite condensado e deixe no fogo baixo por mais 10 minutos
- Prove o doce neste momento e se for do seu gosto coloque mais açúcar
- Desligue o fogo e coloque o creme de leite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7984-arroz-doce-do-decio.html>