



Arroz doce cremoso com leite condensado

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-doce-cremoso-com-leite-condensado

hummm...esse arroz doce cremoso é super delicioso.
Confira a receita!

Arroz doce cremoso com leite condensado

 60min

 10 porções

Ingredientes

- 1 xícara de arroz
- 4 xícaras de água
- Canela a gosto
- Casca de uma laranja (opcional)
- 1 litro de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 1 garrafinha de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher de sobremesa de amido de milho
- coco ralado a gosto
- 1 xícara de açúcar para caramelizar

Modo de Preparo

1. Cozinhe o arroz com as casca de laranja.
2. Retire as cascas de laranja.
3. Dissolva o amido e as gemas em um pouco do leite e reserve.
4. Leve ao fogo , uma xícara de açúcar para caramelizar (cuidado para não queimar pois amarga o doce).
5. Depois, vá acrescentando o leite restante aos poucos, até o caramelo dissolver.
6. Junte os demais ingredientes e deixe ferver por alguns minutos, mexendo até ficar cremoso.
7. Sirva com canela a gosto.

www.receitasdafia.com