

ARROZ DOCE PORTUGUÊS TRADICIONAL

INGREDIENTES

1 litro de leite quente
1 xícara de arroz
180 g de açúcar
6 unidades de gema de ovo
100 ml de água
1 canela pau pau
1 casca de limão
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de sal
canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare este arroz doce português levando ao fogo uma panela com a água, a casca de limão, a manteiga, o pau de canela e o sal

Quando ferver junte o arroz, mexa e deixe cozinhar até que o arroz absorva toda a água

É hora de adicionar o leite dividido em 4 porções de 250 ml

Adicione uma porção, espere ferver antes de adicionar a próxima porção e mexendo sempre

Adicione as gemas à última porção de leite e junte uma colherada do arroz quente, para temperar e evitar que as gemas cozam

Retire o arroz do fogo, adicione

Volte ao fogo e fique mexendo até engrossar um pouco mais

Quando o arroz doce estiver pronto, retire o pau de canela e a casca do limão e sirva polvilhado com canela em pó, de preferência enquanto estiver quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1353-arroz-doce-portugues-tradicional.html>