

ARROZ DOCE CREMOSO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz cru
- 1300 ml de leite
- 1 leite condensado
- 1 creme de leite
- 1 leite de coco
- 3 colheres de leite em pó
- 2 colheres de açúcar a gosto
- 1 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz em 2 litros de água até que fique bem macio

Dilua o amido de milho no leite em temperatura ambiente e em seguida adicione todos ingredientes na panela em fogo baixo

Após levantar fervura mexa por 10 minutos e desligue o fogo

Deixe descansar por pelo menos 20 minutos e sirva ainda quente ou se preferir gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/481-arroz-doce-cremoso.html>