

ARROZ DOCE GOURMET

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo (americano) de arroz arbóreo

1 litro e 1/2 de leite

6 colheres de leite em pó

1 pote de cream cheese

1/2 kg de açúcar

6 gemas

2 colheres de manteiga de coco

casca de uma laranja

cravo e canela a gosto

5 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz arbóreo com a água, a casca de laranja, o cravo e a canela até o arroz começar a ficar mole

Bata as gemas com o açúcar e faça uma gemada

Cozinhe o arroz no leite até o grão perder a transparência

Tire do fogo e misture, aos poucos, a gemada e o cream cheese

Volte para o fogo até levantar fervura e desligue

Coloque na geladeira após esfriar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5239-arroz-doce-gourmet.html>