

ARROZ DOCE ESPECIAL

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz
1 copo de açúcar
1 leite condensado
1 pacote de coco ralado
6 cravinhos da índia
canela a gosto
1 litro de leite

MODO DE PREPARO

Comece caramelizando o copo de açúcar e fazendo com que vire uma calda de pudim
Não precisa acrescentar água somente leve o açúcar ao fogo baixo, até formar a calda
Cuidado para não queimar para não ficar amargo
Depois de feita a calda acrescente água o suficiente para cobrir o arroz
Então acrescente o arroz e deixe cozinhar até secar toda a água
Adicione o litro de leite, os cravos da índia, um pouco de canela, o leite condensado e o coco
Deixe ferver um pouco para que engrosse e experimente para ver se precisa de um pouco mais de açúcar
Está pronto
Pode ser servido quente ou gelado
Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7771-arroz-doce-especial.html>