

Arroz-doce



Ingredientes: 1 decilitro de leite
0,5 colher de chá de manteiga
1 unidade de pau de canela
2 desconhecido de cascas de limão
100 grama de arroz carolino
3 decilitro de água
100 grama de açúcar
3 unidade de gemas
0 desconhecido de canela q.b.
0 pitada de sal

Instruções de preparação:

Aqueça o leite com a manteiga, o pau de canela e as cascas de limão. Lave e escorra bem o arroz. Coza-o na água temperada com uma pitada de sal e, assim que evaporar, adicione-lhe o leite. Deixe cozer em lume brando mas sem deixar que o arroz se desfaça. Junte-lhe o açúcar e deixe ferver lentamente durante cerca de 2 minutos. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco. Depois, acrescente as gemas ligeiramente batidas e em fio, mexendo sempre. Leve novamente a lume brando, sem parar de mexer até ficar cremoso. Distribua o arroz por taças e polvilhe com canela.

Sugestões Adicionais: