

Arroz doce crocante



Ingredientes: 1 pack de morangos
1 chávena de arroz carolino
5 chávena de leite meio gordo
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de essência de baunilha
1 unidade de pau de canela
1 pack de suspiros
0,5 pack de compota de amora ou de morango

Instruções de preparação:

Num tacho colocar o arroz, o leite, o açúcar, o pau de canela e a baunilha. Deixar cozer em lume brando, tapado, mexendo de vez em quando até o arroz estar cozido e ter formado um creme. Deixar o arroz arrefecer. No prato de servir, esfarelar com as mãos algumas cavacas. Deitar o creme de arroz por cima, verter no meio a compota e com uma faca fazer efeitos de modo a que o arroz se misture ligeiramente com o doce. Depois, esfarelar mais algumas cavacas por cima e salpicar com morangos frescos partidos em pedaços pequenos.

Sugestões Adicionais: