

As minhas Receitas

Arroz doce



Ingredientes: 0 quilogramas de arroz (de boa qualidade)
0 quilogramas de açúcar
1 unidade de pau de canela
1 unidade de limão
2 litro de leite gordo
0 totaste de canela moída

Instruções de preparação:

Leve ao lume 1 litro de água e um pouco de sal. Quando ferver, junte o arroz, lavado e enxuto, e cozinhe até a água ser absorvida. Junte o açúcar, o pau de canela e 4 cascas de limão (só a parte amarela). Regue com metade do leite. Cozinhe em lume brando e, aos poucos, adicione o restante leite a ferver. Mexa quase sempre para evitar que se pegue ao fundo do tacho. O arroz deve ficar cremoso. Retire os aromas e deite o doce numa travessa funda. Deixe arrefecer e polvilhe com canela.

Sugestões Adicionais: