

Arroz Doce com Leite Condensado



Ingredientes: 1 litro de água (bem quente)

1 unidade de limão (casca)

1 unidade de pau de canela

1 totaste de sal (uma pitada)

200 grama de arroz carolino

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

6 unidade de gemas

0 totaste de canela em pó

1 colher de chá de margarina

Instruções de preparação:

Preparação Leve um tacho ao lume com a água, a casca do limão, o pau de canela e o sal.

Quando levantar fervura junte o arroz e deixe cozer em lume brando. À parte ferva o leite juntamente com o leite condensado. Junte depois ao preparado do arroz à medida que água for evaporando. Mantenha em lume brando até cozer e vá mexendo frequentemente. Retire o tacho do lume. Desfaça as gemas num pouco de leite e junte ao preparado, mexendo sempre. Leve o tacho de novo ao lume até levantar fervura. Retire do lume e retire o pau de canela e a casca do limão e misture a colher de café de margarina até derreter. Sirva numa taça grande ou em taças individuais. Depois de arrefecer decore com canela a gosto. Bom Apetite :)

Sugestões Adicionais: