

Arroz Doce Cremoso



Ingredientes: 0 chávena de arroz (120ml)
1 chávena de água (360ml)
2 unidade de casca de limão
2 colher de sopa de undefined
620 mililitro de leite
60 grama de açúcar
2 unidade de pau de canela

Instruções de preparação:

Colocar a água ao lume com os paus de canela, a manteiga e as cascas de limão e deixe levantar fervura. Baixar para lume baixo, adicionar o arroz e deixar cozer lentamente até absorver toda a água mexendo de vez quando. Assim que a água tenha evaporado juntar o açúcar e misturar bem, deixando o açúcar dar cor ao arroz, tendo o cuidado de não deixar pegar. Entretanto aquecer o leite. Ir juntando ao arroz, em pequenas porções, mantendo sempre o fogo baixo e mexendo sempre. Há medida que for sendo absorvido ir adicionando mais, mexendo sempre até ficar cremoso qb.

Sugestões Adicionais: É mesmo muito fácil e por aqui resulta sempre muito bem. A cor amarelada do arroz deve-se ao facto de ter deixado que o açúcar comesse a ganhar cor à medida que ia sendo absorvido e envolvido no arroz.