

ARROZ DOCE CREMOSO DA GRA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco
4 xícaras de água filtrada
2 vidros de leite de coco (200 ml cada)
4 xícaras de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1/2 xícara de açúcar
amendoim sem sal a gosto
6 paçoquinhas trituradas
canela em pó ou em pau a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande o arroz, a água e um pouquinho de canela; deixe cozinhar o arroz até ficar bem macio; caso ache necessário, coloque um pouco mais de água

Quando secar a água do arroz, acrescente o leite, açúcar, leite condensado e leite de coco; mexa bem para misturar tudo

Deixe ferver uns 10 minutos, mexendo com frequência

Acrescente o amendoim e a paçoquinha triturada; mexa bem

Acrescente o creme de leite e deixe ferver mais uns 5 minutos, sempre mexendo para não queimar no fundo

Desligue assim que estiver na textura que você deseja

Decore com amendoim, paçoquinha ou canela em pó

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10813-arroz-doce-cremoso-da-gra.html>