

Arroz-Doce Enformado

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

1 1/2 lt de leite completo
1 vagem de baunilha
200gr de açúcar
380gr de arroz
sal
10 ovos separados
manteiga para untar a forma
pão ralado fino para polvilhar a forma

Preparação:

Leve ao lume o leite com a baunilha e o açúcar. Deixe ferver durante 1 minuto e junte-lhe o arroz lavado e bem escorrido e uma pitada de sal. Quando ferver, tape o recipiente e mude-o para o forno (pré-aquecido) e cozinhe durante 30 minutos, sem mexer ou abrir o forno.

Retire do forno, deixe arrefecer um pouco, retire a baunilha e adicione as gemas batidas, mexendo com os dentes de um garfo de madeira.

Adicione as claras batidas em castelo firme. Deite o preparado numa forma lisa de pudim, untada com manteiga e plvilhada co pão ralado. Coza no forno em banho-maria durante 50 minutos.

Deixe amornar e desenforme sobre um prato grande de vidro. Sirva com compota doce de fruta ou doce de ovos.