

Arroz-Doce com Amêndoa

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

300gr de miolo de amêndoa
1 limão
1 pau de canela
600gr de arroz de boa qualidade
sal
750gr de açúcar
60gr de manteiga
canela moída para decorar

Preparação:

Escalde as amêndoas, escorra e pele-as enquanto estiverem quentes. Pise-as num almofariz ou passe-as pela máquina de picar.

Leve ao lume um tacho com cerca de 1,3 lt de água, a casca de limão cortada em juliana e 1 pau de canela. Quando ferver, adicione o arroz, uma pitada de sal e a amêndoa picada.

Deixe cozinhar em lume brando, mexendo muitas vezes, até o arroz ficar macio. Acrescente então o açúcar e acabe de cozinhar até o doce ficar cremoso e praticamente seco.

Se achar necessário, adicione uma pequena quantidade de água a ferver. Ao retirar do lume, junte a manteiga e misture. Enquanto está quente, deite em pequenos pratos ou em travessas e enfeite com canela moída.