

Arroz-Doce

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

1 tigela de arroz de boa qualidade
sal
limão
2 lt de leite completo
300gr de açúcar
canela moída

Preparação:

Leve ao lume um tacho com água, uma pitada de sal e 3 cascas de limão (só a parte amarela). Quando levantar fervura, junte-lhe o arroz. Cozinhe em lume médio até o arroz abrir.
Entretanto, à parte, ferva o leite com o açúcar e misture-o gradualmente com o arroz sem deixar parar a fervura. Cozinhe muito lentamente sem parar de mexer com uma colher de pau (que só sirva para doces) até o leite evaporar bastante e tornar o doce muito cremoso.
Apague o lume, tape o tacho e deixe repousar alguns minutos antes de o deitar em pratos individuais ou numa travessa. Ainda quente, polvilhe com canela moída.