

Arroz-Doce Dourado

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

1 chávena de arroz de boa qualidade
3 cascas de limão (só a parte amarela)
sal
1lt de leite completo
225gr de açúcar branco
5 gemas
2 colheres de soap de manteiga muito fresca
canela moída para polvilhar

Preparação:

Leve ao lume um tacho com água. Quando ferver, junte-lhe as cascas de limão, o arroz lavado e bem enxuto e uma pitada de sal. Deixe ferver em lume brando até o arroz abrir. Aos poucos vá adicionando o leite a ferver e cozinhe mexendo frequentemente.

Junte o açúcar, misture delicadamente e retire as cascas de limão. Depois de o açúcar derreter retire do lume e deixe amornar.

Bata muito bem as gemas e deite-as em fio no doce mexendo bem. Leve novamente ao lume para cozer as gemas, sem deixar ferver. Apague o lume, acrescente a manteiga e volte a misturar tudo.

Deite o doce em pratos individuais e polvilhe com canela moída.