

Arroz-Doce Branco

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

250gr de arroz
sal
1 colher de sopa de banha
2 cascas finas de limão
1 pau de canela
1 1/2 lt de leite completo
250gr de açúcar
canela moída para decorar

Preparação:

Leve ao lume 6 dl de água, temperada com sal e a banha e aromatizada com as cascas de limão (só a parte amarela) e o pau de canela.
Quando a água ferver, junte o arroz sem ser lavado. Deixe ferver até o arroz abrir. Gradualmente, junte o leite quente e continue a cozinhar em lume brando, sem parar de mexer, até ter absorvido parte do leite e ficar cremoso.
Junte o açúcar peneirado e deixe ferver até derreter completamente. Retire os aromas e, ainda quente, deite o arroz em pratos individuais ou numa travessa grande. Enfeite com canela moída.