

ARROZ DOCE DIFERENTE



INGREDIENTES

- 1 LTº DE LEITE MEIO GORDO
- 170 GR DE ARROZ ARBÓREO
- 3 TIRAS DE CASCA DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- PITADA DE SAL
- 150 GR AÇÚCAR
- 2 GEMAS
- 1 PACOTE DE LEITE CREME
- 200 ML DE LEITE

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar acessório misturador com o arroz, 1 ltº de leite, tiras de casca de limão, pau de canela e pitada de sal, vel 3 / 95 graus / 25 minutos. Deixar terminar.

2. Numa taça de vidro bater gemas, juntar leite em pó e adicionar os 200 ml de leite envolver bem.

3. Juntar ao preparado de arroz com o açúcar, vel 3 / 60 graus / 5 minutos.

4. Retirar as tiras de limão e pau de canela.

5. Dispor numa travessa e decorar com canela.
