

ARROZ DOCE CREMOSO



CONFEÇÃO

1. Colocar na taça da CC com o acess. misturador, o leite, o sal, os paus de canela e as casquinhas de limão e programar vel 1 95 graus 10 min

2. No fim deste tempo colocar o arroz e programar vel 3 95 graus 30 minutos sem a tampa do vapor.

3. Quando terminar juntar o açúcar e programar mais 10 minutos.

4. Numa taçinha desfazer as gemas e juntar um pouco do caldo do arroz de modo a cozer as gemas e não talharem.

5. Quando terminar verificar se o arroz está cozido a gosto e juntar as gemas envolvendo tudo com a espátula.

6. Retirar os paus de canela e as casquinhas de limão e deixar arrefecer para depois polvilhar com canela.

INGREDIENTES

- 2 LT LEITE MG
- 350 GR ARROZ CAROLINO
- 350 GR AÇÚCAR
- 7 GEMAS
- 2 PAUS CANELA
- 2/3 CASQUINHAS DE LIMÃO
- PITADA DE SAL
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR