

ARROZ DOCE RÁPIDO



CONFEÇÃO

1. No copo, com o acessório misturador, colocar o arroz previamente solto com um garfo, o leite, a casca de limão e o pau de canela e programar vel 4, 95°C, 7 min.

2. Findo esse tempo, adicionar o açúcar e programar mais 10 min, com mesma velocidade e temperatura.

3. Passado esse tempo, dissolver num pouco do leite quente, a gema de ovo e a maizena (se for necessário) e adicionar ao preparado do copo e programar mais 5 min. com mesma velocidade e tempo.

4. No fim, devem rectificar a quantidade de leite, pois depende do arroz utilizado.

INGREDIENTES

- 300 G ARROZ BRANCO COZIDO
- 300 G LEITE
- 150 G AÇÚCAR
- 1 GEMA
- 1 CS MAIZENA
- CASCA DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- CANELA EM PÓ PARA SERVIR