

ARROZ DOCE AROMA BAUNILHA



CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar o acessório misturador, adicionar o leite, arroz, tiras de casca de laranja, pau de canela e pitada de sal, vagem de baunilha, programar a vel 3 / 95 graus / 30 minutos sem tampa do bocal.

2. A três minutos do fim adicionar açúcar deixar terminar programa.

3. Retirar pau de canela, tiras de casca de laranja e vagem de baunilha.

4. Dispor numa taça, polvilhar com canela.

INGREDIENTES

- 180 GR DE ARROZ ARBÓREO
- 1 LTº LEITE MEIO GORDO
- 4 TIRAS DE CASCA DE LARANJA
- 1 VAGEM BAUNILHA ABERTA AO MEIO
- 1 PAU DE CANELA
- PITADA DE SAL
- 150 GR DE AÇÚCAR AMARELO