

# ARROZ DOCE VEGAN



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com o acessório misturador o arroz, a água, o sal, a casca do limão e a canela em pó. Selecionar o programa Slow Cook P3 15m.
2. Quando a água tiver evaporado, juntar o leite e o açúcar e selecionar o programa Slow Cook P3 20m a 100graus.
3. Colocar em tacinhas e polvilhar com canela em pó

## INGREDIENTES

- 250G DE ARROZ CAROLINO
- 750ML DE ÁGUA
- 1 POUCO DE SAL
- 2 BOCADINHOS DE CASCA DE UM LIMÃO MÉDIO
- 1 L DE LEITE DA MARCA SHOYCE
- 180G DE AÇÚCAR AMARELO