

PUDIM DE ARROZ DOCE



INGREDIENTES

- 100 GR DE ARROZ FIZ COM AGULHA MAS FICA MELHOR COM CAROLINO TEM MAIS GOMA
- 180 GR AÇÚCAR MASCAVADO
- CASCAS DE UM LIMÃO
- 800 GR DE LEITE
- 3 OVOS

CONFEÇÃO

1. Colocar na CC a lamina picadora com arroz, leite e cascas de limão programa 15 minutos, 90 graus, vel 4.

2. Triturar 1 minuto, vel 12.

3. Adicionar açúcar e ovos batidos com um pouco de preparado para adaptar ao quente e 30 seg, vel 12.

4. Programar 8 minutos, 90 graus, vel 4.

5. Verificar se está consistente.

6. Numa forma colocar caramelo e adicionar o preparado levar ao frigorífico pelo menos 5 horas deixei de um dia para o outro.

8. Ps: tirei a receita Bimby mas adaptei á CC devido a não ter farinha de arroz e a dificuldade de pulverizar o arroz ficou muito saboroso...
