

ARROZ DOCE COM CANELA



CONFEÇÃO

1. No copo da CC colocar o acessório misturador e Introduzir o arroz, leite, casca do limão, pau da canela e o sal, programar V.3 /95º/30 minutos (Sem a tampa de vapor).
2. Ao fim de 2 minutos introduzir o açúcar e a manteiga;
3. No fim colocar para uma taça e polvilhar com canela.

INGREDIENTES

- 200 GR ARROZ CAROLINO
- 1 LITRO LEITE MEIO GORDO
- 4 TIRAS DE CASCA DO LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 PITADA DE SAL
- 50 GR MARGARINA
- 200 GR AÇÚCAR REFINADO
- CANELA PÓ Q.B