

# ARROZ DOCE COM PUDIM MANDARIN



## INGREDIENTES

- 1 CHÁVENA (25CL) ARROZ
- 1 CHÁVENA AÇÚCAR
- 3 CHÁVENAS LEITE
- 2 CHAVENAS ÁGUA
- 3 LASCAS DE CASCA DE LIMÃO
- 1 SAQUETA DE PUDIM MANDARIN
- 1 PAU DE CANELA (OPCIONAL)
- 1 PITADA DE SAL

## CONFEÇÃO

1. Colocar o batedor na taça.

---
2. Colocar o arroz, a água, o leite, o sal, a casca de limão e o pau de canela. Slow cook P2 e diminuir o tempo para 30min.

---
3. Acabando o tempo, colocar o açúcar e o pudim. Slow cook P2 e diminuir para 10min. A meio do tempo verificar se está tudo envolvido, se não, envolver melhor com a espátula.

---
4. Findo o programa, retirar o pau de canela e as lascas de limão e servir.

---
5. Nota 1: pode inverter a quantidade de leite e de água.

---
6. Nota 2: pode colocar apenas meio pacote do pudim.

---