

ARROZ DOCE DE LEITE COCO



INGREDIENTES

- 150 GR DE ARROZ ARBÓREO
- 600 ML LEITE MEIO GORDO
- 1 LATA DE LEITE DE COCO ORIGENS (USEI ESTE MAS PODE SER OUTRO FICA AO VOSSO CRITÉRIO)
- TIRAS DE CASCA DE 1 LIMÃO (GOSTO A SABER A LIMÃO)
- 1 PAU DE CANELA
- PITADA DE SAL
- 160 GR DE AÇÚCAR (GERALMENTE COLOCO 120 GR PORQUE CÁ EM CASA ESTAMOS NUMA REDUÇÃO DE AÇÚCAR)
- CANELA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça o arroz, leites, tiras de casca de limão, pau canela e pitada de sal, vel 3/ 90 graus / 40 min., com acessório misturador, sem a tampa de regulação de vapor.

2. Adicionar açúcar e programar vel 3 / 90 graus / 5 min.

3. Retirar pau canela e tiras de casca limão colocar numa taça.

4. Decorar com canela...

5. Deixar arrefecer e colocar no frigorífico...

7. Blog:

8. <https://odocenucaamargouu.blogspot.pt/2017/08/arroz-doce-de-leite-coco.html>
