

ARROZ DOCE



INGREDIENTES

- 200 GR DE ARROZ CAROLINO OU RISOTO
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 200 ML AGUA
- 1, 2 LTS DE LEITE
- 4 GEMAS
- 1 CASQUINHA DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Acessório misturador. Junte a água, o arroz, a casca de limão , o pau de canela e a pitada de sal e Programe 90 ° durante 50 minutos na velocidade 4 .

2. Após 4 minutos o arroz já absorveu a água. Faça pausa, abra e adicione o leite e envolva bem no arroz com a espátula (para não criar grumos). Reinicie o programa.

3. A 10 minutos do fim verifique se está bem cozido. Se estive adicione o açúcar pelo orifício da tampa de vapor.

4. Deite as gemas numa tigela com um pouco da mistura do arroz, retirada da taça , e mexa tudo até as gemas ficarem quentes e dissolvidas ,

5. Retire o acessório misturador, o pau de canela, a casca de limão e coloque o acessório batedor programe 95°C durante 1 minuto velocidade 5.

6. Coloque a mistura das gemas pelo orifício da tampa .

7. Verta para uma travessa , retire a casca do limão e polvilhe de canela em pó.

8. Receita (adaptada) e foto de Alexandra Caixeiro no blog <http://ligadaaficha.blogspot.pt/2015/11/arroz-doce-na-cuisine-companion.html?m=1>
