

ARROZ DOCE SEM OVOS



CONFEÇÃO

1. Acessório misturador

2. Junte o arroz, a água, a casca de limão, o pau de canela e a pitada de sal.

3. Velocidade 4 - Temperatura: 90º C - Tempo: 40 minutos

5. Após 4 minutos o arroz já absorveu a água. Abra e adicione os 825 ml de leite. Envolve bem no arroz com a espátula (para não criar grumos).

7. A 10 minutos do fim do programa, abra e junte o açúcar.

9. Quando o programa terminar:

10. Velocidade 4 - Temperatura: 95º C - Tempo: 2 minutos

11. Adicione os 75 ml de leite frio pelo orifício da tampa, com a máquina já em funcionamento.

13. Retire o pau de canela, a casca de limão e coloque num prato ou travessa. Decore a gosto. Bom apetite!

15. Receita adaptada daqui:

16. <http://ligadaaficha.blogspot.pt/>

INGREDIENTES

- 150 G DE ARROZ CAROLINO
- 150 G DE AÇÚCAR
- 150 ML DE ÁGUA
- 825 ML DE LEITE + 75 ML DE LEITE FRIO (PARA O FINAL)
- 1 CASCA DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 PITADA DE SAL
- CANELA EM PÓ