

# ARROZ DOCE CREMOSO SEM OVOS - COMPANION



## INGREDIENTES

- 150 G DE ARROZ RISOTTO
- 200 G DE ÁGUA
- 1 CASCA DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 PITADA DE SAL
- 850 ML DE LEITE
- 150 G DE AÇÚCAR
- CANELA EM PÓ

## CONFEÇÃO

1. Acessório misturador

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

---
3. Velocidade 4 - Temperatura: 95º C - Tempo: 4 minutos com tampa vapor

---

---
5. Desligue a máquina, para fazer uma pausa, de pelo menos 5 minutos, para o arroz repousar/cozer. Depois abra a tampa, junte o leite e envolva bem no arroz com a espátula.

---
6. Velocidade 4 - Temperatura: 90º C - Tempo: 20 minutos sem tampa vapor

---

---
8. Abra a tampa e junte o açúcar.

---
9. Velocidade 4 - Temperatura: 95º C - Tempo: 15 minutos.

---

---
11. Se gostar de um arroz doce mais sequinho, deve programar mais 5 minutos, ou até obter a consistência desejada.

---

---
13. Depois retire o pau de canela, a casca de limão e coloque num prato ou travessa de servir. Decore a gosto com canela em pó.

---