Receita de Fã Fácil 45 Min. 6-8 Doses

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.