

ARROZ DOCE RÁPIDO



CONFEÇÃO

1. Coloque o arroz com o leite, o pau de canela e a raspa do limão na taça com o acessório misturador e programe V 2 100°C 15min.
2. Junte o leite condensado e programe V 2 100°C 7 min.
3. Bata as gemas com um garfo e junte um pouco da mistura do arroz e mexa. Volte a programar na V. 4 100°C 3 min vá adicionando as gemas ao arroz pelo orifício da tampa durante o primeiro min. Retire e coloque numa taça ou em várias polvilhe com canela.

INGREDIENTES

- 750G DE LEITE
- 200 G DE ARROZ CAROLINO OU ESPECIAL PARA ARROZ DOCE
- 1 PAU DE CANELA
- RASPA DE MEIO LIMÃO
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 3 GEMAS
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR