

ARROZ DOCE À MODA DA MINHA MÃE



INGREDIENTES

- 1 CHÁVENA ARROZ
- 2 CHÁVENAS ÁGUA
- 1 COLHER DE CAFÉ FLOR DE SAL
- 800 ML LEITE
- 1 PAU DE CANELA
- CASCA DE LIMÃO Q.B.
- 1 E 1/2 CHÁVENA AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA MANTEIGA
- 1 GEMA
- CANELA EM PÓ Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça, com a lâmina batedora, colocar o arroz, a água e a flor de sal e seleccionar Velocidade 2, 100º, 10 minutos.

2. Num jarro, aquecer o 700 ml de leite com o pau de canela e a casca de limão (utilizei o microondas).

3. Após os 10 minutos, verter o leite na taça e seleccionar Velocidade 1, 100º, 15 minutos.

4. Juntar a manteiga e o açúcar e seleccionar Velocidade 1, 95º, 10 minutos.

5. Misturar a gema com o leite que resta (100 ml), adicionar à taça e seleccionar Velocidade 1, 95º, 10 minutos.

6. Retirar o pau de canela e a casca de limão.

7. Colocar em taças e polvilhar com canela a gosto.
