Sobremesas

ARROZ DOCE À ANTIGA

Receita Oficial
Fácil
86 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- 250 G DE ARROZ CAROLINO
- 250 G DE AÇÚCAR
- 1,25 L DE LEITE
- 4 GEMAS
- 1 CASCA DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 PITADA DE SAL
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório batedor na taça do robot, junte o leite, o arroz, a casca de limão, o pau de canela e a pitada de sal. Programe a 95ºC, durante 40 minutos, na velocidade 4 sem a tampa de regulação de vapor. Junte o açúcar pelo orifício da tampa 10 minutos antes de acabar o programa.

2. Deite as gemas para uma tigela e junte um pouco da mistura do arroz mexendo sempre com a espátula até que as gemas fiquem quentes.

3. Programe o robot a 95ºC, durante 1 minuto, na velocidade 4 e adicione a mistura das gemas pelo orifício da tampa. Retire da taça, rejeite a casca de limão e o pau de canela, verta para uma travessa, deixe arrefecer, polvilhe com canela em pó e sirva.