

ARROZ DOCE CREMOSO



CONFEÇÃO

1. Coloque o leite, as natas, o açúcar e aroma de baunilha na taça com o acessório misturador. Cozinhe na velocidade 3 a 95 °C durante 8 min. sem a tampa de regulação de vapor.
2. Junte o arroz e cozinhe a 95 °C durante 30 min., ainda sem tampa do vapor.
3. Após a cozedura, deixe o arroz repousar durante cerca de 30 min.
4. Transfira para uma taça à parte, cubra com película aderente e deixe repousar no frigorífico durante pelo menos 2 horas antes de servir.

INGREDIENTES

- 160 G ARROZ CAROLINO
- 1 L LEITE MEIO GORDO
- 50 G NATAS PARA BATER
- 70 G AÇÚCAR
- 1 C. DE CHÁ DE AROMA DE BAUNILHA