

ARROZ DOCE



CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório misturador. Junte a água, o arroz, a casca de limão , o pau de canela e a pitada de sal e Programe 90° durante 45 minutos na velocidade 4 .

2. Após 4 minutos o arroz já absorveu a água . Faça pausa,abra e adicione o leite e envolva bem no arroz com a espátula (para não criar grumos). Reinicie o programa.

3. A 10 minutos do fim verifique se está bem cozido. Se estiver adicione o açúcar pelo orifício da tampa de vapor e continua até finalizar os 10 min. Deite as gemas numa tigela com um pouco da mistura do arroz,retirada da taça , e mexa tudo até as gemas ficarem quentes e dissolvidas ,Retire o acessório misturador, o pau de canela, a casca de limão e coloque o acessório batedor programe 95°C durante 1 minuto velocidade 5.

4. Fiz com orifício do vapor sempre sem tampa

INGREDIENTES

- * 200 G DE ARROZ CAROLINO
- * 200 G DE AÇÚCAR
- * 200 ML DE ÁGUA
- * 1,3 L DE LEITE
- * 4 GEMAS
- * 1 CASQUINHA DE LIMÃO
- * 1 PAU DE CANELA
- * 1 PITADA DE SAL