

# 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