

# ARROZ DOCE COM ESPECIARIAS



## CONFEÇÃO

1. Atenção: Esta receita não é uma versão Vegan do arroz doce tradicional. Experimente, vale a pena.
2. Coloque na taça o acessório misturador e adicione a bebida vegetal de amêndoa, o arroz previamente lavado e escorrido, a casca de limão, o pau de canela, o gengibre, o açafrão-da-índia, o cardamomo e o sal. Programe 15 min, 90°C, velocidade 3.
3. Retire a tampa, envolva com a espátula e programe 25 min., 90°C, velocidade 3.
4. Retire a casca de limão, o pau de canela, o gengibre e o cardamomo.
5. Numa tigela, misture o açúcar num pouco de arroz doce e junte tudo na taça. Envolva com a ajuda da espátula. Programe 10 min., 90°C, velocidade 3.
6. Deite num recipiente grande ou em taças pequenas. Quando estiver frio polvilhe com canela em pó.

## INGREDIENTES

- 1 LITRO BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOA
- 150G ARROZ CAROLINO
- 1 CASCA DE LIMÃO, SÓ A PARTE AMARELA
- 2 CM DE GENGIBRE EM 3 OU 4 FATIAS
- 1 PAU DE CANELA
- 2 C. DE CHÁ DE AÇAFRÃO-DA-ÍNDIA
- 3 BAGOS DE CARDAMOMO LIGEIRAMENTE ESMAGADOS
- 160G AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL
- CANELA, Q.B.