



Arroz Doce

Ingredientes:

- 1 e ½ xícara (chá) de arroz cru lavado
- 8 xícaras (chá) de leite de soja
- 3 xícaras (chá) de água
- 2 ½ xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (chá) de casca de limão ralado
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de canela



Preparo:

- Levar ao fogo a água e metade do leite e quando levantar fervura, colocar o arroz.
- Quando o arroz estiver quase cozido, juntar o restante do leite, o açúcar, o sal e as raspas do limão.
- Quando o arroz estiver bem cozido, retirar do fogo, colocar num pirex e polvilhar canela em pó a gosto.
- Servir morno ou gelado.

Fonte: <http://www.fenasoja.com.br/sobresoja/receitas.php>