



ARROZ DOCE CREMOSO

INGREDIENTES:

1 xícara (chá) de arroz
4 xícaras (chá) de água
1 litro de leite
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
canela em pó à gosto

COMO FAZER:

Leve o arroz para cozinhar com a água. Quando estiver quase seco, junte o leite e deixe ferver bem. Em seguida, coloque o leite condensado e deixe ferver novamente, engrossando um pouco. Junte então, o creme de leite. Quando levantar fervura. Desligue o fogo. Sirva quente ou frio polvilhado com canela.

Dica:

Se quiser, e gostar, adicione 5 cravos da índia e um pauzinho de canela quando começar a cozinhar o arroz.

FONTE: <http://cybercook.terra.com.br/receita-de-arroz-doce-cremoso-r-7-14176.html>