



Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Festa Junina/Julina

Nível:

Fácil

Ingredientes

¾ de xícara (chá) de arroz Premium Solito

1 litro de leite

1 xícara (chá) de água

¾ de xícara (chá) de açúcar

1 canela em rama

canela em pó a gosto para servir

Modo de preparo

Numa panela média (com borda alta), junte o leite, a água, o açúcar e o arroz. Misture bem para dissolver o açúcar. 2 – Junte a canela e leve para cozinhar em fogo médio, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo. 3. Quando começar a ferver, abaixe o fogo, tampe parcialmente a panela e deixe cozinhar por 30 minutos. Mexa de vez em quando para soltar o amido do arroz e, assim, formar um doce cremoso. Lembre-se de tampar (parcialmente) a panela todas as vezes que mexer. Passados os 30 minutos, desligue o fogo e transfira o arroz doce para uma tigela. Deixe esfriar em temperatura ambiente por 10 minutos antes de levar para gelar. A sobremesa fica cremosa após 2 horas de geladeira, no mínimo. 5. Sirva frio, polvilhado de canela em pó.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br