Arroz Doce Cremoso

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
40 min	10 porções	Sobremesas	Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de arroz Premium Solito

4 xícaras (chá) de água
1 canela em pau

5 cravos inteiros
Casca de meia laranja
1 caixinha de leite condensado
2 medidas (caixa de leite condensado) de leite integral
1 caixinha de creme de leite

Modo de preparo

1. Em uma panela coloque o arroz, a água, a canela, os cravos e a casca da laranja e leve ao fogo baixo até que o arroz esteja macio e a água tenha secado (mesmo processo de fazer arroz).
2.Retire a casca da laranja, adicione o leite condensado e o leite e continue fervendo, mexendo sempre para não grudar no fundo e queimar até que esteja cremoso.
3.Desligue o fogo, adicione o creme de leite e deixe descansando por pelo menos uns 10 minutos.
Sirva quente ou frio, polvilhado com canela em pó.
Pronto! Agora é só se deliciar com essa receita.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br