



Arroz Doce Integral



Tempo de preparo:
50 min

Rendimento:
8 porções

Tipo:
Sobremesas

Nível:
Fácil

Ingredientes

1 xícara (chá) de Arroz Solito Integral

2 e ½ xícaras (chá) de água

2 xícaras (chá) de leite integral

6 colheres (sopa) de leite em pó
1 e ¼ xícara (chá) de açúcar mascavo

Modo de preparo

1. Coloque o arroz e a água em uma panela de pressão.
2. Depois de tampá-la, leve ao fogo alto até iniciar a pressão.
3. Abaixar o fogo e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos.
4. Desligue o fogo e espere a panela perder a pressão naturalmente.
5. Dissolva o leite em pó no leite integral.
6. Acrescente o restante dos ingredientes e cozinhe em fogo brando, sem tampar, mexendo de vez em quando, por cerca de 20 minutos ou até obter um doce de consistência cremosa.
7. Dica: você pode servir o doce dentro da casca do coco com coco ralado por cima.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br