

Arroz doce brulé, com casquinha de açúcar caramelizado

por Paulo Nobuo



DIVULGAÇÃO/ ARROZ TIO JOÃO

Receita típica de avós, simples de preparar, mas que sempre faz sucesso à mesa, o arroz doce normalmente é servido com canela, que garante aroma e sabor extra ao prato. Mas se você deseja sofisticar a sobremesa de maneira prática, basta fazer uma versão brulé, com casquinha de açúcar caramelizado. Confira os ingredientes e modo de preparo:

Arroz doce brulé



DIVULGAÇÃO/ ARROZ TIO JOÃO

Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de leite integral (1600 ml)
- 1 xícara (chá) de arroz (170 g)
- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco (400 ml)
- 1 xícara de açúcar (160 g)
- 4 gemas batidas
- 2 xícaras de açúcar (160 g)

Modo de Preparo:

Ferva 3 xícaras (chá) de leite, acrescente o arroz e cozinhe-o em fogo baixo por aproximadamente 20 minutos ou até o leite secar. Enquanto isso, em outra panela, em fogo baixo, derreta o açúcar até formar um caramelo. Acrescente o leite restante e o creme de leite fervidos juntos. Quando o caramelo dissolver totalmente, misture esse líquido à panela do arroz e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos ou até que o arroz cozinhe por completo.

Desligue o fogo e, aos poucos, misture $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) do arroz às gemas, mexendo sempre para não cozinhá-las. Retorne a mistura à panela, mexa bem e disponha em refratários individuais. Coloque-os em assadeira com um pouco de água e asse em forno pré-aquecido a 150°C por 30 minutos ou até o creme ficar levemente firme. Retire do forno, cubra cada refratário com uma camada generosa de açúcar e queime-os com maçarico até formar uma casquinha de caramelo.

*Receita cedida pela marca [Arroz Tio João](#)

Sobremesa diferente: [Receita de pavê de uvas, chocolate e chantilly](#)

Categoria: [Receitas](#) /

Tags: [arroz doce](#) / [doce](#) / [fb_ia](#) / [sobremesa](#) /

