

PUBLICADO EM 25/06/2016 | ATUALIZADO EM 25/06/2016

PUBLICADO POR: REDAÇÃO CLAUDIA

# Arroz doce bruléé

TESTADO E APROVADO ✓

236  
SHARES

f COMPARTILHAR

TWEETAR

G+

p

in

CLAUDIA

**TEMPO DE PREPARO**

Médio (de 30 a 45 minutos)

**RENDIMENTO**

7 porções

**DIFICULDADE**

Médio

foto: Divulgação/Arroz Tio João Deliciosa receita exclusiva do Arroz **Tio João!**

## 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 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 uma 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. Sirva em seguida.

### Dicas

- Você pode preparar o arroz no forno de véspera. No momento de servir, faça a cobertura de caramelo conforme explicado acima.

- Se você não tiver um maçarico, aqueça bem o dorso de uma colher na chama do fogão e apóie-a sobre a camada de açúcar, que caramelizará imediatamente. Repita esse procedimento até caramelizar toda a superfície do doce.