

Título: Aprenda a fazer um arroz doce bem cremoso

Veículo: Central das notícias.

Cidade: Nacional

Página: Web

Cm2: 497.82

Mídia: Web

Data: 27/05/2020

Jornalista: Redação

Aprenda a fazer um arroz doce bem cremoso

Notícias ao Minuto 27/05 11:08



Apesar de parecer simples, o arroz doce possui os seus segredos na hora de preparar



Originário de Portugal, o arroz doce figura muitas mesas brasileiras nos almoços de domingo. Tido como uma sobremesa sem muito charme e requinte, ele é imprescindível nas festas juninas e julinas.

Apesar de parecer simples, o arroz doce possui os seus segredos na hora de preparar. Confira esta receita da marca de arroz Tio João e arrase naquela festa de família!

Ingredientes

1 xícara (chá) de Arroz 100% Grãos Nobres Tio João (170 g)

2 ½ xícaras (chá) de leite (500 ml)

1 xícara (chá) de açúcar

2 gemas

raspas de 1 limão

canela em pó

Modo de Fazer

Leve o arroz e o leite para cozinhar em fogo baixo, mexendo sempre (com uma colher de pau), tomando cuidado para que o arroz não grude no fundo da panela.

Quando o arroz estiver cremoso e quase cozido, adicione o açúcar e 2 colheres (sopa) de água (26 ml) e mexa bem.

Assim que o arroz estiver totalmente cozido, desligue o fogo, espere 2 minutos e junte as gemas, misturando delicadamente para incorporá-las. Tempere com as raspas de limão e sirva em seguida, polvilhado com a canela em pó.

Incremente essa receita adicionando 2 colheres (sopa) de água de laranjeiras (26 ml) ao arroz no final da cocção.

Se preferir, ferva o leite com ½ maço de capim santo e retire a canela para um arroz doce mais aromático.

ACOMPANHE AQUI O

- Casas à venda em Estado de São Paulo
- Emprego em Estado de São Paulo
- Emprego em Rio Grande do Sul
- Casas à venda em Rio Grande do Sul
- Emprego em Minas Gerais
- Emprego em Estado do Rio
- Apartamentos para alugar em Estado de São Paulo
- Casas à venda em Estado do Rio



Ver fontes

11

0