

Título: Arroz Brulé: uma receita para dias menos quentes

Mídia: Jornais

Veículo: Jornal da Cidade - Revista da Cidade

Página: 08

Data: 29/04/2019

Cidade: Aracaju

Cm2: 444

Jornalista: Lara Aguiar



GASTRONOMIA

Arroz Brulé: uma receita para dias menos quentes

Toda a superfície ficará caramelizada e vai agradar ainda mais às crianças

Ingredientes

4 xícaras (chá) de leite integral (1600 ml)
1 xícara (chá) de Arroz Tio João (170 g)
2 xícaras (chá) de creme de leite fresco (400 ml)
1 xícara de açúcar (160 g)
4 gemas batidas
Para a finalização: 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 ¼ de xícara (chá) do arroz às gemas, mexen-

do 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. Sirva em seguida.

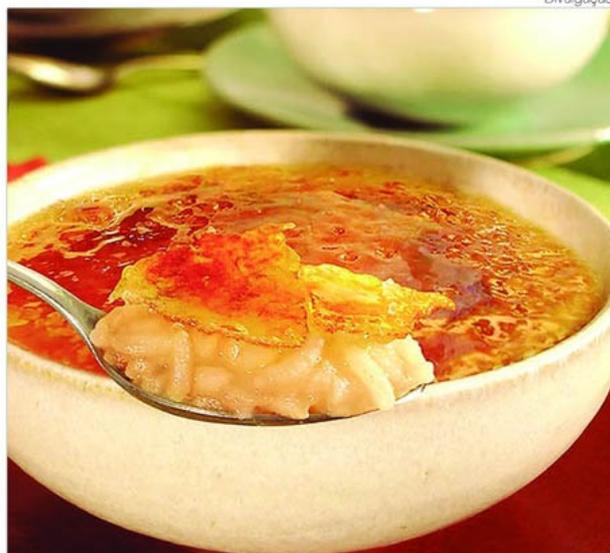
Dicas

- 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 apoie-a sobre a camada de açúcar, que caramelizará imediatamente. Repita esse procedimento até caramelizar toda a superfície do doce.

Rendimento: 7 porções

Tempo de preparo: 40 minutos



Divulgação