



Arroz-doce



30 min



Fácil



6 pessoas



4.2

Ingredientes

leite gordo	1,2 L
arroz carolino	200 g
açúcar	2 c. de sopa
pau de canela	1 unid.
raspa de casca laranja	1 unid.
canela em pó	1 q.b.

Preparação

Passo 1

Num tacho, em lume médio, misture o leite, o arroz, o açúcar, a casca de laranja e o pau de canela.

Passo 2

Quando o leite começar a ferver, tape o tacho.

Passo 3

Vá mexendo ocasionalmente e deixe cozinhar cerca de 30 minutos.

Passo 4

Polvilhe com canela em pó e sirva quente ou frio.

