



ARROZ DOCE DA AVÓ COM BOCA DOCE

Ingredientes :

200 gr. de arroz carolino ou Arroz especial para arroz doce

250 gr. de açúcar

1 litro de leite

casca de limão branco

1 pacote de boca doce de baunilha

1 pitada de sal

Pau de canela e canela para decorar

Modo Preparação:

Coloca na panela a casca de limão, pau de canela, o sal e o arroz depois de bem lavado e cobre com um pouco de água.

Depois de estar a ferver um pouco, coloque o leite aos pouquinhos, alternando com o açúcar.

Após o arroz estar cozido adicione o pudim boca doce dissolvido num pouco de leite quente e deixe levantar fervura.

Retire para uma travessa e decore com um pouco de canela.

Bom apetite!

Maria Azevedo Peleja de Sousa – 9.º F