

## Arroz doce vegan



### **Ingredientes:**

- 1 l. de leite de soja
- 250 gr. de arroz carolino
- 250 gr. de açúcar amarelo
- 750 ml. de água
- 4 cascas de limão
- 1 pau de canela
- sal q.b.
- canela em pó
- raspa de limão q.b.

### **Modo de preparação:**

Cozer o arroz em água, com o sal, a casca de limão e o pau de canela, até a água evaporar. Juntar o leite de soja e deixar ferver um pouco, mexendo com colher de pau. Acrescentar o açúcar, sem parar de mexer, até o preparado ficar cremoso.

Apagar o lume e juntar a raspa de limão.

Verter para uma travessa ou taças de sobremesa e polvilhar com canela.

*Bom Apetite! ☺*