



Arroz Doce Cremoso com Laranja e Cravo

Ingredientes (para 8 pessoas):

1 xícara de arroz (grão curto ou médio)
4 xícaras de água
1 litro de leite integral
395g de leite condensado (1 lata)
250g de creme de leite (1 caixinha)
Casca de 1 laranja (apenas a parte colorida, sem a branca)
6-8 cravos-da-índia

Modo de Preparo:

Lave o arroz e escorra bem.

Em uma panela grande de fundo grosso, adicione o arroz, a água, a casca de laranja e os cravos-da-índia. Leve ao fogo médio e cozinhe, mexendo ocasionalmente, até a água secar completamente e o arroz ficar macio.

Descarte as cascas de laranja e os cravos. Adicione o leite integral e continue cozinhando em fogo baixo, mexendo constantemente para evitar que grude no fundo da panela, até o arroz absorver a maior parte do leite e o creme começar a engrossar (cerca de 20-30 minutos).

Incorpore o leite condensado e o creme de leite. Misture bem e cozinhe por mais 5 a 10 minutos, ou até atingir a consistência cremosa desejada. Mexa sempre para não queimar.

Retire do fogo. Sirva quente ou frio, conforme preferência.

Preparo

menos de 30 minutos

Cozimento

30 minutos a 1 hora

Serve

Serve 8 pessoas

Dieta

Não recomendado para diabéticos devido ao alto teor de açúcar.

Dica

Para intensificar o aroma cítrico, sirva com algumas raspas frescas de laranja por cima, ou decore com alguns cravos-da-índia para uma apresentação elegante.