

## Arroz Doce



### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz (200g)
- ½ litro de água
- 1 ½ xícara (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (300g)
- ½ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (80g)
- 1,350 litros de leite
- 1 gema (20g)
- Canela em pó
- 1 canela em rama

### Modo de Preparo

Em uma panela colocar o arroz, a canela em rama e a água, levar ao fogo e deixar ferver até que comece a secar. Acrescentar o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** e colocar o leite aos poucos até completar a de 1,250 litros, observar que neste momento o arroz deve estar cozido e o ponto será de um creme mole.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

### Arroz Doce

À parte bata uma gemada com a gema e o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE**, quando esta estiver bem branquinha acrescentar 100ml de leite e misturar. Acrescentar essa gemada à panela com arroz, mexer bem e desligar o fogo. Despejar a mistura em um pirex e polvilhar com canela em pó.

#### Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Médio

Tempo de Preparo: 1 hora

Rendimento: 1 pirex ou 4 taças individuais



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)