

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

250g de arroz carolino
450g de açúcar
6 gemas de ovo
3 cascas de limão
2 paus de canela
50g de manteiga
0,5 l de água
1 chávena de chá de leite
1700 ml de leite
Sal q.b.
Canela em pó q.b.



PREPARAÇÃO

Numa panela, leve ao lume a água e o arroz. Tempere com um pouco de sal e deixe cozer até a água secar. Depois da água evaporar, junte a manteiga, as cascas de limão, os paus de canela e o leite. Mexa e deixe cozer durante 30 minutos. Mexa de vez em quando para não agarrar no fundo. Passado os 30 minutos acrescente o açúcar. Dissolva as gemas com a chávena de leite. Enquanto mexe, junte as gemas ao arroz e quando começar a borbulhar apague o lume. Depois de servido em taças, leve o arroz doce ao frigorífico. Depois de frio, polvilhe com canela e está pronto a servir.

Custo: 3.00 € ; Custo por pessoa: 0.25 €

<http://www.saborintenso.com/f23/arroz-doce-922/>