



Arroz doce tailandês

🕒 35min 🍽️ 2 porções

Ingredientes

- 100 gramas de arroz glutinoso
- 200 ml de leite de coco em temperatura ambiente
- 1 pitada de sal
- 100 gramas de açúcar refinado
- 200 ml de leite de coco gelado
- 1 manga madura gelada, sem casca e picada
- Gergelim a gosto
- Chips de coco a gosto

Modo de preparo

Lave o arroz e escorra bem.

Em uma vasilha, coloque o arroz e cubra com água filtrada.

Deixe de molho por cerca de 2 horas.

Passado esse tempo, escorra o arroz.

Em uma panela, coloque o arroz escorrido, o leite de coco em temperatura ambiente, sal e açúcar.

Cozinhe em fogo baixo até que os grãos fiquem macios.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Transfira para uma vasilha e acrescente o leite de coco gelado, manga, gergelim e chips de coco.

Misture bem.

Agora é só servir! Bom apetite.
