

[Galeria de Fotos](#) | [Comentários](#)Por [Sara Silva](#), Redatora e editora no TudoReceitas. Atualizado: 3 janeiro 2020

O **arroz doce com coco** é uma receita venezuelana, igualmente ou ainda mais deliciosa que o [arroz doce tradicional](#). O toque exótico do coco é o que torna esta sobremesa tão especial, e nós sabemos que você não irá resistir a preparar! Confira abaixo o passo a passo do **arroz doce com coco** do TudoReceitas.com e experimente!

6 convidados

45m

Sobremesa

Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Cozido, [Receitas da Venezuela](#)

200 gramas de leite condensado 1 pitada de sal

Também lhe pode interessar: [Arroz doce com coco e leite condensado](#)

Como fazer Arroz doce com coco:

- 1 O primeiro passo desta deliciosa receita de **arroz doce com coco** é reunir cada um dos ingredientes.



- 2 Leve ao fogo alto uma panela com o arroz, a água, os cravinhos-da-Índia e o pau de canela. Cozinhe até que a água reduza a metade.



- 3** O passo seguinte desta receita de **arroz doce com coco** é adicionar o leite de coco e a canela em pó. Continue cozinhando em fogo alto, desta vez até ferver.



- 4 Finalmente acrescente o leite condensado e cozinhe agora em fogo médio, mexendo sempre até obter um **arroz doce** cremoso e *al dente*.



- 5** Deixe esfriar e delicie-se com o **arroz doce com coco**, se quiser, polvilhado com mais canela. Bom apetite!

