

Receita: Arroz Doce à Portuguesa

➤ **Ingredientes:**

- 1 Litro de leite gordo
- 300 Gramas de açúcar
- 250 Gramas de arroz
- 1 Pitada de sal
- 10 Gemas de ovos
- 100 Gramas de manteiga sem sal
- 1 Pau de canela
- 1 Vagem de baunilha
- 1 Casca de limão
- Canela em pó q.b.

➤ **Modo de Preparação:**

Leve ao lume uma caçarola com 1,5 litro de água e, quando levantar fervura, deite o arroz e o sal.

Mexa e deixe ferver durante 12 minutos.

Escorra o arroz e passe por água quente.

Tenha de parte o leite a ferver com a casca de limão, a canela e a baunilha e deite sobre o arroz.

Mexa e deixe ferver até acabar de cozer.

Junte o açúcar e, decorridos alguns minutos, retire o arroz do lume.

Ligue a manteiga com as gemas numa tigela e deite cima do arroz mexendo sempre.

Leve novamente a lume brando e mexa para cozer as gemas sem deixar ferver.

Deite em pratos ou numa travessa e enfeite a gosto com canela em pó.



BOM APETITE!