

Arroz Doce Cremoso

Fácil 40min 6 pessoas



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

Atenção: as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

Ingredientes

120g	Arroz para arroz doce
250g	Água
1 pau	canela
3	casquinhas de limão
700g	leite
150g	Açúcar
4	gemas
1 colher de sopa	Maizena

Preparação

Coloque o arroz, a água, o pau de canela e a casquinha de limão no copo da Cookii.

Coza 8 minutos, a 100 °C, na velocidade inversa 1. Coloque de lado quatro colheres de sopa de leite e introduza o resto do leite no copo. Mexa e coza 20 minutos, a 90 °C, na velocidade inversa 1. Adicione

o açúcar através da abertura da tampa e coza 12 minutos, a 90 °C, na velocidade inversa 1. Ao fim de 8 minutos, adicione as gemas, previamente misturadas com o leite e a maizena, através da abertura da tampa.

Retire a casca de limão e o pau de canela e deite em taças ou numa travessa, decorado com canela em pó quando a mistura estiver fria.

