

Hortifruti União na cozinha

Arroz Doce com Maçã

1,5 xícaras (chá) de arroz japonês
4 xícaras (chá) de leite
1 pau de canela
1 lata de leite condensado
1 colher (café) de baunilha
Canela em pó a gosto

3 maçãs (500 gr)
1 limão
1 colheres de sopa de açúcar



Modo de Preparo

Leve o arroz (3 vezes ou até a água ficar quase transparente) para cozinhar em fogo médio em 2 xícaras de leite com o pau de canela, mas não deixe secar completamente. Junte o leite condensado, 2 xícaras de leite e misture bem até ficar cremoso.

Lave as maçãs, retire o centro e corte-as em pedaços grandes. Ferva-as em 2 colheres de sopa de água, o sumo de limão e uma colher de sopa de açúcar durante 5 a 8 minutos.

Coloque a maçã cozida em um recipiente, o arroz doce por cima e finalize polvilhando canela em pó por cima.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 45 minutos