

## ARROZ DOCE

### Ingredientes:

90 gr de arroz carolino lavado e húmido

140 gr de açúcar

1 lt de leite

3 gemas de ovos

cascas de limão e laranja qb

1 colher de café de sal

### Preparado:

1 - Põe-se tudo, junto a cozer em lume brando, exceto as gemas, mexendo sempre. Leva cerca de uma hora.

2 - Quando o arroz estiver cozido, retira-se do lume e junta-se-lhe as gemas, previamente batidas com um garfo. Deixe arrefecer.

3 - Volte ao lume para engrossar, com cuidado de não deixar ferver. Retira-se as cascas de limão e laranja.

4 - Deita-se o preparado numa travessa e polvilha-se com canela