



# ARROZ-DOCE (POUPADO)



Sobremesa



18 MIN



FÁCIL



4 PESSOAS



YÄMMI 1

## Ingredientes

- 350g de arroz branco cozido (carolino)
- 180g de açúcar
- 50ml de leite
- 1 pau de canela
- Casca de 1 limão (só a parte amarela)
- 3 gemas
- Canela em pó q.b.

## Preparação

- 1º** Coloque no copo o arroz, o açúcar, o leite, o pau de canela, a casca de limão e programe 15 minutos na velocidade 1 a 90°C.
- 2º** A meio da cozedura, retire a tampa e mexa o preparado com a espátula, soltando bem o arroz que se poderá ter depositado no fundo do copo. Volte a colocar a tampa e re programe o tempo de confeção que falta.
- 3º** Num recipiente à parte, desfaça as gemas com um garfo, junte um pouco do arroz quente e misture rapidamente.
- 4º** Programe 3 minutos na velocidade 1 a 90°C e, com a máquina em funcionamento, deite a mistura de gemas pelo orifício da tampa.
- 5º** Retire o pau de canela e a casca de limão e disponha o arroz-doce numa taça. Deixe arrefecer. Polvilhe com canela a gosto.