



Sobremesas e Gelados



48 MIN



FÁCIL



68 PESSOAS



YÄMMI 2

## Ingredientes

- 925 g + 105 g de leite (à temperatura ambiente)
- 150 g de arroz carolino
- 1 pau de canela
- Casca de ½ limão (só a parte amarela)
- 1 pitada de sal
- 180 g de açúcar
- 5 gemas de ovo
- Canela em pó para polvilhar

## Preparação

- 1º Coloque no copo 925 g de leite, o arroz, o pau de canela, a casca de limão e a pitada de sal e programe 20 minutos, a 90°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 2º Retire a tampa, envolva com a espátula, elimine a casca de limão e o pau de canela e programe mais 20 minutos, a 90°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 3º Retire a tampa do copo e junte o açúcar. Envolva com a espátula (soltando o arroz que se poderá acumular debaixo da lâmina) e regule 4 minutos, a 95°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 4º Num recipiente à parte dissolva as gemas em 105 g de leite. Verta-as no copo e envolva com a espátula até ao fundo. De imediato, programe 4 minutos, a 95°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 5º Deixe arrefecer e sirva polvilhado com canela em pó a gosto.

## ARROZ-DOCE COM LEITE DE COCO

- 6º Coloque no copo 100 g de arroz carolino, 880 g de leite, casca de ½ limão e 1 pau de canela e programe 40 minutos, a 90°C, velocidade 2 na Rotação Inversa.
- 7º Dissolva 40 g de maisena com 190 g de leite de coco e junte-os ao preparado do copo. Adicione 130 g de açúcar e programe 8 minutos, a 90°C, velocidade 2 na Rotação Inversa.

- 8º Num recipiente à parte dissolva 3 gemas em 105 g de leite e, durante o funcionamento da máquina, verta as gemas diluídas no leite pelo orifício da tampa.
- 9º Retire o pau de canela e a casca de limão, deixe arrefecer e sirva polvilhado com canela em pó a gosto.

**Nota:** Dependendo da qualidade e da marca, o arroz pode soltar mais ou menos goma e ter um tempo de cozedura variável. Se pretender o arroz mais cozido, programe mais alguns minutos na mesma velocidade e temperatura.