



# ARROZ-DOCE XL



Sobremesas e Gelados



56 MIN



FÁCIL



1012 PESSOAS



YÄMMI 2

## Ingredientes

- 1500 g + 170 g de leite (à temperatura ambiente)
- 250 g de arroz carolino
- 2 paus de canela
- Casca de 1 limão (só a parte amarela)
- 1 pitada de sal
- 290 g de açúcar
- 8 gemas de ovo
- Canela em pó para polvilhar

## Preparação

- 1º** Coloque na panela 1500 g de leite, o arroz, os paus de canela, a casca de limão e a pitada de sal e programe 20 minutos a 95°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 2º** Retire a tampa, envolva com a espátula e programe mais 20 minutos a 90°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 3º** Retire a tampa da panela e junte o açúcar. Envolva com a espátula (soltando o arroz que se poderá acumular debaixo da lâmina) e regule 8 minutos a 95°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 4º** Num recipiente à parte dissolva as gemas em 170 g de leite. Programe 8 minutos a 95°C, velocidade 3, Rotação Inversa e, com a máquina em funcionamento, verta as gemas diluídas no leite pelo orifício da tampa. Se necessário, insira a espátula no orifício da tampa e ajude a envolver o preparado.
- 5º** Retire os paus 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.