ARROZ DOCE COM ESPECIARIAS

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

| ARROZ DOCE COM ESPECIARIAS  INGREDIENTES   * 1 xícara de chá de arroz * 2 xícaras de chá de água potável * 3 xícaras de chá de leite integral * ⅓ de xícara de chá de açúcar * 1 colher de sopa de canela em pó * 6 sementes de cardamomo * 3 cravos * 1 pitada de sal * ½ lata de leite condensado * Canela em pó a gosto para servir  MODO DE PREPARO  1. Numa tigela, coloque o arroz, cubra com a água e deixe de molho por 30 minutos; 2. Com uma faca de legumes, corte as pontinhas e abra as sementes de cardamomo. Bate-as no pilão para moer; 3. Passado os 30 minutos, transfira o arroz (com a água) para uma panela média. Junte o leite, o açúcar, a canela, o cardamomo e o sal. Leve ao fogo alto e mexa delicadamente até começar a ferver; 4. Assim que começar a ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos, mexendo de vez em quando, até os grãos ficarem macios; 5. Misture o leite condensado e deixe cozinhar por mais cerca de 5 minutos, até começar a ficar cremoso; 6. Transfira o arroz-doce para uma tigela e cubra com filme em contato com o arroz. Deixe amornar antes de levar para a geladeira Polvilhe com canela em pó a gosto na hora de servir. 7. Pese a preparação inteira e porcione. |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.