

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 necessitem 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
- 1/3 de xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 6 sementes de cardamomo
- 3 cravos
- 1 pitada de sal
- 1/2 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.