



## Doce de Arroz Albaruska *com Creme de Leite*

### 🍷 Ingredientes

- 2 xícaras de arroz ALBARUSKA branco
- 1 lata de creme de leite (a lata é mais homogenia)
- 4 gemas de ovos
- 2 copos de açúcar (tipo de americano)
- ½ litro de leite
- 5 xícaras de água
- Canela em pó

### 🍷 Modo de Preparo

Coloque o arroz branco ALBARUSKA para ferver com a água em uma panela bem alta para não derramar, deixe cozinhar em fogo médio até quase secar, adicione o leite aos poucos, mexendo sem parar. Por último acrescente 1 copo de açúcar, mexendo sempre. O tempo depende da chama de seu fogão (45 min. aproximadamente).

Estará pronto quando o arroz ficar cremoso, não deixar ficar seco, se necessário adicione mais leite. Desligar.

**MODO DE FAZER GEMADA:** Em recipiente fundo (tipo de xícara grande) coloque as gemas com o açúcar restante, mexer com força até que essa mistura vire um creme que passa da cor amarela, para a cor esbranquiçada, espumoso e com textura suave. Coloque este creme na panela onde está o arroz e acrescente o creme de leite, mexer bem. Servir em um prato único ou em cremeira individual.

🍴 Rende 04 porções ⌚ 1hr e 10 min.

DICA: Polvilhe com canela em Pó.