

Arroz Doce com Nutella!



Estamos em época de copa do mundo e festas juninas. Essa época do ano, é quando comemos aquelas comidinhas típicas que saem da cozinha da vovó direto para a mesa caipira. Canjica, curau, milho verde e arroz doce, sempre deixa todo mundo com água na boca.

Hoje a receita é de um arroz doce com uma leitura mais moderna e que atende os desejos da moçada atual. É uma delícia e super simples de fazer. Pode ser consumido quente, frio ou geladinho...é gostoso de qualquer jeito.

Hoje assistiremos Brasil e Colômbia nas oitavas de final, e para acompanhar o jogo, esse doce pra lá de especial! Vamos que vamos Brasil!!

Ingredientes:

1 1/2 xícara de arroz (usei o arroz japonês, mas pode ser

qualquer um)

1 litro de água potável

700 ml de leite

3/4 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de Nutella ou qualquer outro creme de avelã com chocolate

200 g de coco ralado (fresco ou seco)

1 caixinha de creme de leite

Modo de fazer:

Lave o arroz e coloque numa panela com a água. Quando estiver começando a secar a água, adicione o leite, açúcar e a Nutella. Misture bem para dissolver a Nutella e deixe apurar um pouco até terminar de cozinhar o arroz. Antes de desligar, acrescente o coco e deixe cozinhar mais um pouco. Desligue, espere esfriar um pouco e coloque o creme de leite misturando bem. Leve à geladeira depois de frio.