

VAMOS ADIVINHAR?



ADIVINHAS

O que é, o que é?

Grãos branquinhos e pequenos...

São torrados em óleo e sal, com alho ou cebola e cozidos na água. Quando ficam muito grudadinhos uns nos outros, ninguém gosta.

É o _____.
(Arroz)

SUGESTÃO: ANTES DE FAZER A RECEITA LEIA A ADIVINHA PARA A CRIANÇA E VÊ SE ELA ACERTA.

AGORA VAMOS COMER!

ARROZ DOCE

O que vou precisar?

- 1 xícara (chá) de arroz
- 1 xícara (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de açúcar



Modo de preparo:

Lave o arroz e coloque-o em uma panela. Junte a água e deixe cozinhar em fogo baixo com a panela tampada até secar a água. Acrescente o leite e o açúcar. Mexa de vez em quando para não subir. Deixe por mais ou menos 15 a 20 minutos ou até que fique cremoso. Se quiser sirva com canela em pó.



Tempo de preparo: 30 minutos



Rendimento: 4 porções