

# Arroz Doce

*Chefe Hélio Loureiro*

## INGREDIENTES

1/2 l de água  
150g de margarina  
2 paus de canela  
Casca de 1 limão  
12 colheres de sopa de açúcar amarelo  
1 chávena de chá de arroz (doce)  
6 gemas de ovos frescos  
Canela em pó ou creme de ovos moles  
Sal q.b  
8 gotas de aroma de menta  
1 l de leite quente



## PREPARAÇÃO

Leve ao lume um tacho com a água, o sal, a casca de limão, a margarina e o pau de canela.

Logo que a margarina estiver derretida, deite o arroz e deixe ferver até absorver toda a água.

Em seguida deite o leite, que deve continuar a ferver até o arroz ficar bem cozido, mas inteiro.

Junta-se o açúcar, misturando bem e deixa-se ferver mais 5 minutos.

Retire a casca de limão e os paus de canela.

Bata as gemas numa tigela, misturando colheradas de arroz e mexendo tudo muito bem.

Misture o aroma de menta.

Deite a mistura num tacho e leve novamente ao lume, mantendo-o brando para os ovos engrossarem.

Não deixe levantar fervura para não talhar, tendo o cuidado de mexer sempre.

Deite numa travessa e depois de estar frio coloque por cima creme de ovos ou polvilhe com canela a gosto.

### **DICA:**

Antes de usar uma colher de pau nova, ferva-a durante 30 minutos apenas em água.

Fará desaparecer todas as impurezas e o sabor a madeira.