



ARROZ COM FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

- > 2 unidades de maçã vermelha pequena sem casca
- > 2 colheres (sopa) de suco de limão
- > 4 colheres (sopa) de Arroz Sepé Bianco
- > 2 1/2 xícara de leite integral
- > 1/2 limão (só a casca) ralada
- > 3 colheres (sopa) de açúcar
- > 200 gramas de morango sem o cabo, cortado ao meio
- > 1 copo de iogurte natural

MODO DE PREPARO

1. Pique as maçãs em cubos e regue com o suco de limão;
2. Em uma panela, leve ao fogo o arroz, o leite e as raspas de limão até começar a ferver;
3. Abaixar a chama e deixe cozinhar até o arroz ficar macio e ter absorvido a maior parte do leite;
4. Retire do fogo e adicione 1 colher (sopa) de açúcar. Espere esfriar;
5. Em outra panela, cubra a maçã com água fria e cozinhe até que fique macia, porém firme;
6. Acrescente o morango e deixe ferver por 3 minutos, sem mexer;
7. Retire do fogo, junte o açúcar restante e mexa delicadamente;
8. Leve à geladeira por 1 hora;
9. Enquanto isso, junte o iogurte ao arroz cozido e deixe-o gelar por 1 hora;
10. Monte as taças com uma camada de arroz-doce e outra de frutas cozidas. Decore com a casca de limão e sirva.

Fonte: <https://mdemulher.abril.com.br/receitas/arroz-doce-com-maca-e-morango/>



WWW.ARROZSEPE.COM.BR

WWW.FACEBOOK.COM/SEPE.ARROZ