# MINGAU DE ARROZ CREMOSO

## INGREDIENTES

200 ml de leite

4 Xicaras de arroz

1/4 ou 60 ml de creme de leite

20 ml de leite condensado

1 colher de sopa de açúcar (se quiser docinho)

50 ml de água (se preferir com caldo, acrescente mais)

Coco ralado à gosto

Cravo da Índia a gosto

1 pitada de sal

2 colheres de sopa de farinha de tapioca

Leite de coco (opcional)

Canela à gosto (para decorar)

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma panela

Leve ao fogo por cerca de 10 minutos (depende da potência do fogo), até ferver

Sirva e coloque a canela para decorar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/4333-mingau-de-arroz-cremoso.html