

Arroz – Doce

Ingredientes:

1 Kg de arroz

2 l de leite

1,5 kg de açúcar

Sal, canela em pau e limão q.b.

Preparação:

O arroz coze-se em água e sal com canela em pau. Depois de cozido, juntam-se o leite, o limão e o açúcar. Deixa-se ferver e com uma colher vai-se mexendo até ficar “em ponto”. Antes de servir, os pratos eram polvilhados com canela em pó, fazendo-se, na altura, autênticas obras de arte com os desenhos ali estampados.