



---

## Receita: Arroz Doce com Paçoquita

O mês de festas pede gordices especiais. É ou não é? Então, confira essa receita de Arroz Doce com Paçoquita para fazer a alegria do pessoal nessa Festa Junina. É supersimples e ideal para fazer em grandes quantidades. Dá só uma olhada:

### Ingredientes

1  
1/2 xícara (chá) de arroz branco

1  
colher (sopa) de margarina

1  
xícara (chá) de açúcar

1  
caixinha de creme de leite

1  
litro de leite

1  
litro de água

5  
Paçoquitas - rolha

Canela  
em pó e leite condensado a gosto

Modo  
de preparo

Em  
uma panela, refogue a margarina, o arroz e o açúcar. Acrescente a água (a água precisa estar fervendo) e uma xícara de leite. Deixe ferver e, antes que o arroz comece a secar, acrescente mais uma xícara de leite.

Deixe  
ferver novamente e vá acrescentando o restante do leite aos poucos. Quando o arroz estiver macio e cozido, é hora de adicionar a caixinha de creme de leite e as Paçoquitas trituradas. Vale lembrar que se o arroz não estiver totalmente cozido, você pode acrescentar mais um pouquinho de leite ou água.

Com  
o arroz pronto, separe as porções, coloque leite condensado e polvilhe a canela.

Prontinho,  
sua receita deliciosa já está pronta para ser devorada no seu Arraial.