

Rendimento: 1 pires ou 4 taças individuais



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz
- ½ litro de água
- 1 ½ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1,350 litros de leite
- 1 gema
- canela em pó a gosto
- 1 unidade de canela em rama

Modo de Preparo

Em uma panela colocar o arroz, a canela em rama e a água, levar ao fogo e deixar ferver até que comece a secar. Acrescentar o **Açúcar Cristal Alto Alegre** e colocar o leite aos poucos até completar 1,250 litros. Observar que neste momento o arroz deve estar cozido e o ponto será de um creme mole. À parte bater uma gemada com a gema e o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, quando estiver bem branquinha acrescentar 100ml de leite e misturar. Acrescentar essa gemada à panela com arroz, mexer bem e desligar o fogo. Despejar a mistura em um pires e polvilhar com canela em pó.

Tempo de preparo: 1 hora.