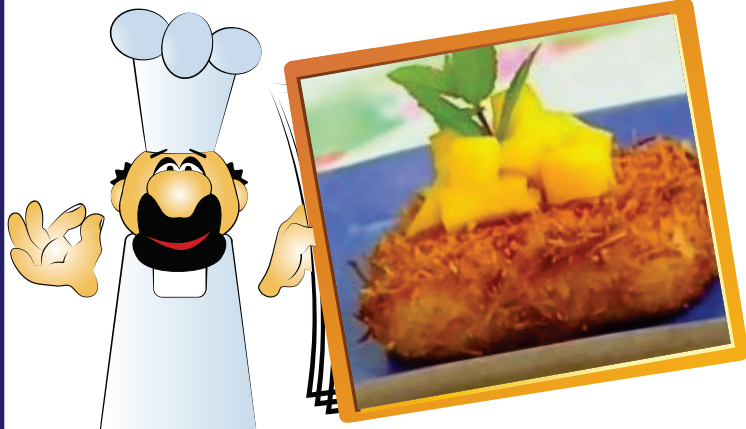


Arroz doce pingado e frito



Cristal
de Minas

Ingredientes

100 ml de água
200 g de arroz tipo agulhinha
2 folhas de limão
4 gemas peneiradas
150 g de [Açúcar Cristal de Minas](#)
1 1/2 litro de leite

Para empanar e fritar:

4 claras ligeiramente batidas
200 g de coco seco ralado
óleo o suficiente para fritar

Modo de Preparo

Numa panela em fogo médio, coloque água, arroz tipo agulhinha e folhas de limão e cozinhe até quase secar. Acrescente as gemas peneiradas e [Açúcar Cristal de Minas](#) e mexa bem para agregar as gemas.

Aos poucos, pingue o leite, conforme o arroz for secando, até que fique macio (este processo leva cerca de 1 hora).

Desligue o fogo, transfira o doce para uma travessa ou assadeira, deixe esfriar e corte no tamanho desejado.

Passe os pedaços de arroz doce em claras ligeiramente batidas e em seguida em coco seco ralado.

Frite em óleo quente (+/- 160°C) e coloque sobre papel absorvente.

Sirva com cubos de manga.

Tipo do recipiente: Tigela / travessa

Rendimento: 6 Porções

Dificuldade: Fácil

Tempo: 1 hora e 20 min