

Brigadeiro de arroz

Brigadeiro feito de arroz batido

🕒 Preparação 50 minutos 🕒 Total 1 hora e 30 minutos 20 porções

Ingredientes

ou

1/2 prato fundo cheio de arroz tipo 1 cozido (200 g)

ou

1 xícara de chá cheia de açúcar refinado (170 g)

ou

4 colheres de sopa de cacau, pó seco, sem adoçante (22 g)

ou

1 colher de sopa cheia de farinha de aveia (18 g)

Método de preparo

1

Prepare o arroz e reserve

2

após adicione o arroz e o açúcar com um pouco de água adicionada (apenas para conseguir bater) e bata até ficar uma mistura lisa

3

Após leve para uma panela com o restante dos ingredientes e cozinhe até atingir ponto de brigadeiro

4

Espere esfriar e boleie em forma de brigadeiros

5

passe no granulado ou em algum confeito de sua preferência

6

Obs: você pode consumir de colher, caso prefira