



Ingredientes:

250g de arroz

7,5 dl de leite

250 gr de açúcar

3 gemas de ovos

Casca de limão q.b.

1 pedacinho de canela em pau

Canela em pó e sal q.b.

Modo de preparação:

Leve o leite ao lume num tacho e junte o açúcar, o arroz, o sal, a casca de limão e o pauzinho de canela, quando começar a ferver. Retire do lume quando o arroz estiver cozido, e deixe arrefecer um pouco. Entretanto bata as gemas à parte, juntando-as de seguida ao arroz, enquanto mexe muito bem. Leve as gemas a cozer em lume brando. Por fim deite o conteúdo para travessas ou pratinhos e coloque, por cima, um pouco de canela em pó.