

Número	34	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>ARROZ DOCE À MODA DA «TIA ROSA SILVA» (Deão)</b>				

## **Arroz Doce à Moda da «Tia Rosa Silva» (Deão)**

### **Ingredientes:**

- > 1/2 litro de água
- > 1 litro de leite
- > 1/2 kg de arroz
- > sal q.b.

### **Modo de preparação:**

Põe-se meio litro de água a ferver com um pouco de sal. Deita-se o arroz na água e deixa-se estalar (meio cozido).

Começando a secar a água, junta-se um litro de leite a ferver, aos poucos, duas cascas de limão e duas folhas de laranjeira (retiradas na altura da árvore).

Quando estiver quase cozido, retiram-se as cascas de limão e as folhas da laranjeira, e deita-se novas cascas e novas folhas.

Junta-se nessa altura açúcar a gosto e duas colheres de sopa de manteiga. O arroz deve, quando pronto, ficar com calda podendo juntar-se leite para o efeito.

Na confecção do arroz doce não deve ser utilizada a colher de pau. Este deve ser mexido com pau de laranjeira (cortado na altura da árvore).

Depois de feito o arroz deitar num recipiente de barro vidrado e polvilhar com canela em quente.