

Brazil (ブラジル)

アロス Rice ドーセ Sweet (お米のスイーツ) Brazil (dessert)

Ingredient

<Receipe 10 人分 para 10 pessoas >←

お米 1 カップ

1 copinho de arroz

牛乳 1 リトル

1litro de leite

コンデンスミルク 1 缶(3/4 使いました)

1 lata de leite condensado

(Usei 3/4de uma lata)

シナモンパウダー

Canela

お米の計量カップ使いました！

Usei o copinho de medir arroz

Hj usei cravo

グローブ使いました！



<作り方→modo de fazer >

1) 炊飯器で普通にご飯を炊いてから(fazer o arroz na Suihanki

お鍋であためた牛乳,シナモンのかわ、グローブ、コンデンスミルクにご飯を入れます.

Esquentar o leite, o cravo,canela em pau , leite condensado e acrescentar o arroz cozido nessa panela .

2) 牛乳の泡(あく)をとりながら弱火でとろ~りとなるまで 40 分いじょう煮ます.

Deixar no fogo baixo e Ir tirando a espuma que subir do leite , deixar mais de 40minutos ou ate que engrosse .

冷めてから容器に入れてシナモンパウダーふりかけます.

Deixar esfriar e colocar numa travessa e salpicar com o po de canela.