

ARROZ DOCE À MADRASTA

Ingredientes:

1 dl de água
200 g de arroz
1 dl de leite quente
300 g de açúcar
1 Tira de casca de limão
4 Ovos

Decoração:

Canela em pó
1 fialis
½ Bago de uva preta

Preparação:

Leve ao lume a água e, após ferver, junte o arroz e misture bem. Deixe cozer. Entretanto, leve ao lume o leite com o açúcar e a tira da casca de limão até ferver. Quando grande parte da água da cozedura do arroz se tiver evaporado, adicione o leite, reservando uma pequena quantidade. Misture bem com uma colher de pau e deixe ferver por breves minutos.

À parte, misture as gemas com o leite que reservou já frio e envolva no arroz, mexendo rapidamente para que as gemas não cozam. Retire do lume, após levantar fervura, e deixe amornar.

Por fim, levante as claras em castelo e incorpore-as delicadamente em movimentos circulares de baixo para cima no arroz. Transfira para uma taça de servir e decore com canela em pó, o fialis e o meio bago de uva por cima.