

# Beijinho de arroz – Fácil, delicioso e sem lactose

21 de outubro de 2015

Adoro essa vida de descobertas na culinária, gosto de ser surpreendida por novos sabores e novas formas de preparar receitas, sempre tendo o sabor em primeiro lugar.

Há alguns dias o Juan chegou em casa dizendo que havia experimentado um docinho de arroz e que era muito gostoso.

Prontamente eu fui pesquisar para desvendar essa versão que eu ainda não conhecia.

Esse **beijinho de arroz** foi uma grata surpresa, é bom para quem quer comer um docinho sem leite condensado e também para quem não pode ingerir a proteína do leite.

É muito gostoso e fica pronto rapidamente.



## Ingredientes:

2 xícaras de arroz cozido (sem sal ou temperos)

1 xícara de açúcar

100 g de coco ralado (sem açúcar)

1 colher (sopa) de óleo de coco, margarina, manteiga, ou ghee (escolha uma opção)

50 ml água

50 ml de leite de coco\*  
Coco ralado e cravo para decorar

\* Você pode fazer sem leite de coco usando o dobro de água.

#### **Modo de fazer:**

Cozinhe o arroz e deixe esfriar.

No liquidificador coloque o arroz, o açúcar, a água e o leite de coco. Bata até obter um creme pastoso e desfazer todos os grãos do arroz.

Coloque a mistura em uma panela, adicione a manteiga / margarina e o coco ralado.

Leve ao fogo e cozinhe até a mistura soltar da panela, ela deve ficar bem integrada e moldável.

Deixe esfriar, molde os docinhos, passe no coco e decore com cravo.

A receita rende aproximadamente 35 unidades.



<http://melepimenta.com/2015/10/beijinho-de-arroz-facil-delicioso-e-sem.html>

MEL E PIMENTA 

São Paulo, SP, 31 Outubro de 2018

Mkmouse