



ARROZ DOCE COM DAMASCOS

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 1 h

Tempo de descanso: 2 h

Tempo total: 3 h

Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

ARROZ DOCE

1 e ½ xícara (chá) de arroz cru (262,5 g)

6 xícaras (chá) de leite fervente (1.200 ml)

1 e ½ xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (240 g)

1 pitada de sal (1 g)

½ xícara (chá) de manteiga sem sal (90 g)

4 gemas (80 g)

2 colheres (sopa) de creme de leite (30 ml)

1 colher (café) de essência de baunilha (2,5 ml)

açúcar refinado UNIÃO para polvilhar

CALDA

1 e ½ xícara (chá) de damasco seco (247,5 g)

1 xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (160 g)

1 xícara (chá) de água (200 ml)

1 pote de geleia de damasco (320 g)

3 colheres (sopa) de rum (45 ml)

Modo de preparo:

ARROZ DOCE

1) Lave o arroz, coloque em uma panela e cubra com água fervente (duas vezes o volume do arroz).

2) Cozinhe até o arroz amolecer e água secar.

3) Acrescente o leite fervente, o açúcar refinado UNIÃO e o sal. Tampe a panela e cozinhe em fogo bem baixo, até que o arroz esteja bem cozido e sem excesso de líquido.

4) Junte a manteiga, reservando 1 colher (sopa) para untar uma fôrma e as gemas batidas com o creme de leite.

5) Misture bem, apague o fogo e, adicione a essência de baunilha.

6) Unte uma fôrma redonda com furo central média (22 x 9 cm) , com a manteiga reservada e polvilhe com açúcar refinado UNIÃO.

7) Despeje o arroz doce e deixe esfriar por 2 horas, para que tome forma.

CALDA

- 8) Coloque os damascos de molho, em água o suficiente para cobri-los, por cerca de 1 hora.
- 9) Ferva o açúcar refinado UNIÃO com água até obter uma calda em ponto de fio fraco.
- 10) Escorra os damascos e junte-os à calda.
- 11) Cozinhe até que fiquem transparentes e macios.
- 12) Deixe esfriar, escorra e reserve a calda.
- 13) Acrescente à geleia de damascos, 4 colheres (sopa) da calda reservada e o rum.

MONTAGEM

- 14) Desenforme o arroz em um prato fundo, decore as laterais e o centro com os damascos cozidos e cubra com o molho de geleia.
- 15) Sirva frio.

DICAS

Se preferir, substitua os damascos secos por 1kg de damascos frescos.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos