Ingredientes:1 xícara de arroz integral orgânico lavado e escorrido4 xícaras de leite de coco1 xícaras de açúcar demerara orgânico
2 colheres de sopa de água de rosas ou flor de laranjeira
1 colher de sopa de canela em pó
1 xícara de amêndoas torradas e trituradas
Modo de preparo:Numa panela, coloque o arroz e o leite, misture leve ao fogo alto e deixe ferver. Reduza o fogo para o brando e cozinhe, mexendo sempre com uma colher de pau para a mistura não grudar no fundo da panela, por cerca de 50 minutos ou até o arroz ficar macio. Acrescente o açúcar, a água de rosas ou flor de laranjeira e as amêndoas, misture bem e tire do fogo. Coloque o arroz-doce numa travessa, polvilhe com canela e sirva.