Sobremesas | Doces de Colher

Arroz Doce de Chocolate

30 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

125 g de arroz carolino

50 g de açúcar

750 ml de leite

Informação nutricional

Energia	273,7 kcal	14%*
Proteínas	6,5 g	13%*
Lípidos	12,9 g	18%*
Hidratos de Carbono	31,4 g	12%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Misture o leite e o açúcar numa caçarola e deixe levantar fervura. Adicione o arroz e deixe cozer durante 25 minutos, aproximadamente, em lume brando.
2. Parta a tablete de chocolate preto e adicione ao arroz já fora do lume.
3. Misture bem até ficar bem dissolvido.
4. Reparta o arroz com leite e chocolate pelas taças e coloque no frigorífico para repousar durante 4 horas, aproximadamente, antes de servir.