Sobremesas | Doces de Colher

Arroz Doce com Chocolate e Leite Condensado

45 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ SOBREMESAS
100 g de arroz
25 g de manteiga
1 limão
1 pau de canela
conhaque q.b. (opcional)

Informação nutricional

Energia	295,9 kcal	15%*
Proteínas	5,2 g	10%*
Lípidos	11,2 g	16%*
Hidratos de Carbono	42,2 g	16%*

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

Preparação

1. Aqueça o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com 1L de água, casca de limão e a canela.
2. Quando começar a ferver, adicione o arroz e deixe cozer durante 5 minutos, retire do lume e deixe repousar por 30 minutos.
3. Junte a manteiga e leve a lume médio durante 30 minutos, mexendo de vez em quando.
4. Adicione um pouco de conhaque e deixe cozinhar durante mais 10 minutos (deve ficar como um creme fino).
5. Derreta o Chocolate Preto 53% NESTLÉ SOBREMESAS partido, em banho-maria, com 3 colheres de sopa de água.
6. Junte ao arroz e misture bem. Verta numa travessa plana e deixe arrefecer.