



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Sushi de Maçã

🕒 35 min.

🔑 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

120 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
400 g de maçãs granny smith  
1 limão  
1 pau de canela  
80 g de arroz para sushi

### Informação nutricional

|                            |           |     |
|----------------------------|-----------|-----|
| <b>Energia</b>             | 80,0 kcal | 4%* |
| <b>Proteínas</b>           | 1,8 g     | 4%* |
| <b>Lípidos</b>             | 1,6 g     | 2%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 14,9 g    | 6%* |

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

### Preparação

- 1 Lave e seque o limão. Corte fino a parte amarela da casca e reserve. Esprema o sumo;
- 2 Dilua o Leite Condensado Tradicional Nestlé em 400ml de água quente, adicione a casca de limão, a canela e leve ao lume até ao ponto de ebulição. Adicione o arroz e deixe cozer em lume brando durante cerca de 25 minutos, mexendo sempre. Quando arroz tiver absorvido o leite e estiver cremoso, tire do lume, retire a casca de limão e o pau de canela e deixe arrefecer.
- 3 Lave e seque as maçãs. Sem retirar a pele, corte as maçãs em fatias finas e adicione-lhes um pouco de sumo de limão para não oxidarem;
- 4 Para servir, forme pequenos "croquetes" com o arroz e coloque entre duas fatias de maçã!