

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.