

Receitas em vídeo | Sobremesas

Arroz Doce com Leite Condensado

25 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
200 g de arroz carolino
1 l de leite meio gordo
1 pau de canela
casca de 1 limão
canela em pó para polvilhar q.b.

Informação nutricional

Energia	420,1 kcal	21%*
Proteínas	13,2 g	26%*
Lípidos	8,5 g	12%*
Hidratos de Carbono	73,0 g	28%*

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

Preparação

1. Leve o arroz ao lume com o leite meio gordo, o pau de canela e a casca de limão. Vá mexendo de vez em quando até o arroz estar cozido.
2. Junte o Leite Condensado Tradicional e deixe cozer mais 5 minutos. Retire o pau de canela e a casca de limão.
3. Deite numa travessa e polvilhe com canela.