



Sobremesas

Doces de Colher

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.