Sobremesas Doces de Colher

# Arroz Doce de Chocolate

30 min. Fácil Económico 8 doses

## Ingredientes

1 tablete de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
125 g de arroz carolino
50 g de açúcar
750 ml de leite

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 273,7 kcal | 14%* |
| **Proteínas** | 6,5 g | 13%* |
| **Lípidos** | 12,9 g | 18%* |
| **Hidratos de Carbono** | 31,4 g | 12%* |

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

## Preparação

1. Misture o leite e o açúcar numa caçarola e deixe levantar fervura. Adicione o arroz e deixe cozer durante 25 minutos, aproximadamente, em lume brando.
2. Parta a tablete de chocolate preto e adicione ao arroz já fora do lume.
3. Misture bem até ficar bem dissolvido.
4. Reparta o arroz com leite e chocolate pelas taças e coloque no frigorífico para repousar durante 4 horas, aproximadamente, antes de servir.