



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

<b>Energia</b>	273,7 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	6,5 g	13%*
<b>Lípidos</b>	12,9 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.