



Todas as receitas de Sobremesas

Todas as receitas de Sobremesas Vegan

## Receita de Arroz Doce Vegan | NESTLÉ

Fácil

Económico

1 doses

### Ingredientes

- 1 casca de limão
- 1 pau de canela
- 150 g de arroz para arroz doce ou arroz carolino
- 175 ml de água
- 100 g de Preparado para sobremesas vegan NESTLÉ
- 200 ml de bebida vegetal
- 30 g de manteiga vegetal
- canela em pó q.b

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	1140,1 kcal	57%*
<b>Proteínas</b>	17,6 g	35%*
<b>Lípidos</b>	31,4 g	45%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	195,1 g	75%*

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

### Preparação

- 1 Colocar o limão e canela numa panela com o arroz e a água, deixar em lume médio até a água evaporar, mexendo de vez em quando.
- 2 Juntar a bebida vegetal quando a água evaporar, deixar cozer em lume médio até ficar al dente, mexer de vez em quando.
- 3 Retirar do fogo, juntar a manteiga vegetal e o Preparado Sobremesas Nestlé, servir em taças ou numa travessa.
- 4 Deixar arrefecer meia hora para comer morno, ou levar ao frio 2 horas para solidificar.
- 5 Colocar canela em pó a gosto.