



Sobremesas

Doces de Colher

## Arroz Doce com Nozes

🕒 35 min.

🔑 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 200 g de arroz
- 1,5 dl de água
- 1 pau de canela
- 1 tira de limão (casca)
- 1 c. de sopa de manteiga
- 1,5 dl de leite
- 100 g noz (miolo)
- 5 gemas de ovo
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	504,8 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	12,4 g	25%*
<b>Lípidos</b>	22,6 g	32%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	62,8 g	24%*

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

### Preparação

- 1 Lave bem o arroz e escorra-o. Num tacho, coloque a água, o pau de canela, a casca de limão, a manteiga e o sal.
- 2 Leve-os ao lume e logo que levante fervura, adicione-lhe o arroz e mexa um pouco. Quando começar a secar, adicione-lhe aos poucos o leite bem quente. Mexa ocasionalmente até o arroz ficar bem cozido.
- 3 Nessa altura adicione o leite condensado NESTLÉ e o miolo de noz picado grosseiramente. Deixe cozinhar por mais um minuto, sempre em lume brando. Retire do lume.
- 4 À parte, numa tigela coloque as gemas, bata-as com um garfo e junte-lhe, aos poucos, e mexendo bem, uma concha de arroz cozido.
- 5 Verta para dentro do tacho com o arroz-doce e mexa bem. Distribua por pratos ou travessas e polvilhe com canela.