



Sobremesas

Doces de Colher

Arroz Condé Merengado

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

- 250 g arroz carolino
- 250 g açúcar
- 2 cascas de limão
- 2 paus de canela
- 60 g manteiga
- 8 gemas de ovo
- sal q.b.
- 4 claras de ovo
- 1 lata de pêsego em calda
- 1 l de água
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 485,7 kcal | 24%* |
| Proteínas | 8,6 g | 17%* |
| Lípidos | 15,2 g | 22%* |
| Hidratos de Carbono | 80,5 g | 31%* |

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

Preparação

- 1 Ferva o arroz durante 8 minutos em água abundante. Passe por água fria e escorra.
- 2 Leve ao lume, num tacho, o Leite Condensado NESTLÉ com 1 litro de Água Mineral, as cascas de limão e a canela.
- 3 Quando levantar fervura, deite o arroz e o sal e deixe cozer em lume brando durante 20 minutos.
- 4 Fora do lume, junte as gemas e a manteiga. Deite o arroz em taças e enfeite com merengue.

- 5 Para fazer o Merengue: Bata as claras e quando estiverem meio batidas deite um pouco de açúcar, continuando a bater, até formar castelo forte. De seguida, junte o restante açúcar e fica pronto.