



Sobremesas Vegan

Arroz Doce Vegan

🕒 30 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

185 g de Preparado para Sobremesas Vegan NESTLÉ

100 g de arroz

1 vagem de baunilha

1/2 l de água

Informação nutricional

Energia	241,7 kcal	12%*
Proteínas	2,4 g	5%*
Lípidos	4,1 g	6%*
Hidratos de Carbono	48,1 g	19%*

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

Preparação

1 Ferver o arroz durante 5 minutos em água abundante.

- 2 Passar por água fria e escorrer.
- 3 Por ao lume, numa caçarola, o preparado para sobremesas vegan, 1/2 l de água e a polpa da vagem de baunilha. Quando começar a ferver, juntar o arroz e cozer em lume brando durante 20 minutos, mexendo de vez em quando.
- 4 Deitar em taças e deixar arrefecer até ao momento de consumir.
- 5 Conselho Culinário: Pode ser aromatizado com canela, limão, etc.