



Sobremesas

Doces de Colher

## Arroz Doce com Chocolate e Leite Condensado

🕒 45 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍽️ 8 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ SOBREMESAS  
100 g de arroz  
25 g de manteiga  
1 limão  
1 pau de canela  
conhaque q.b. (opcional)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	295,9 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	5,2 g	10%*
<b>Lípidos</b>	11,2 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	42,2 g	16%*

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

### Preparação

- 1 Aqueça o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com 1L de água, casca de limão e a canela.
- 2 Quando começar a ferver, adicione o arroz e deixe cozer durante 5 minutos, retire do lume e deixe repousar por 30 minutos.
- 3 Junte a manteiga e leve a lume médio durante 30 minutos, mexendo de vez em quando.
- 4 Adicione um pouco de conhaque e deixe cozinhar durante mais 10 minutos (deve ficar como um creme fino).
- 5 Derreta o Chocolate Preto 53% NESTLÉ SOBREMESAS partido, em banho-maria, com 3 colheres de sopa de água.
- 6 Junte ao arroz e misture bem. Verta numa travessa plana e deixe arrefecer.