



Sobremesas

Doces de Colher

## Arroz Doce no Microondas

30 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

185 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
700 ml de água  
100 g de arroz  
1 limão  
1 pau de canela  
canela em pó q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	253,7 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	5,6 g	11%*
<b>Lípidos</b>	4,4 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	46,9 g	18%*

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

### Preparação

- 1 Lava o arroz muito bem com água fria e escorre.
- 2 Coloca o arroz e 200 ml de água num recipiente próprio para microondas tapado. Cozinha por 7 minutos em potência baixa (500w). Retira do microondas, mexe e volta a colocar mais 8 minutos. Retira e escorre o arroz de modo a retirar por completo a água que possa existir.
- 3 Dissolve o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ em 500 ml de água e adiciona ao arroz juntamente com um pau de canela e a casca do limão.
- 4 Volta a colocar o recipiente tapado no microondas, e deixa cozinhar por mais 10 minutos.
- 5 Reserva no frigorífico até ao momento de servir. Polvilha com canela em pó.