



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 504,8 kcal | 25%* |
| Proteínas | 12,4 g | 25%* |
| Lípidos | 22,6 g | 32%* |
| Hidratos de Carbono | 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.