

Arroz doce



Ingredientes:

para 4 pessoas

Arroz doce:

- Arroz carolino: 50 g
- Nata para bater (creme de leite) 150 g (30% de gordura)
- Leite integral: 300 ml
- Pau de baunilha: 1 vagem
- **Kinder SORPRESA**: 4 unidades
- Maçã verde cortada em cubos: 100 g
- Amêndoas laminadas: 30 g

Quantidade de ingredientes por porção:

- Arroz doce por **Kinder SORPRESA**: 30 g
- **Kinder SORPRESA** por porção: 18 g
- Maçã cortada em cubos: 10 g
- Amêndoas laminadas: 3 g

Preparação:

1.

Ferva o creme com o leite e o pau de baunilha raspado.

2.

Adicione o arroz e cozinhe em lume brando por cerca de 30 minutos, mexendo regularmente para evitar que o arroz se prenda no fundo da panela.

3.

Com uma faca, corte a parte inferior do **Kinder SORPRESA** para retirar a surpresa.

4.

Com uma colher pequena, adicione a maçã cortada dentro do **Kinder SORPRESA**.

5.

Com um saco de pasteleiro, preencha o interior do **Kinder SORPRESA** com o arroz doce leite (deixe um pouco de arroz doce leite na panela).

6.

Com um pincel, mergulhe diagonalmente o ovo no molo do arroz doce leite que deixou na panela para colar as amêndoas laminadas.

Tempo de cozedura: **40 minutos**
Tempo total de preparação: **2 horas**

Porções: **4**
Porção: **61**
Por porção: **204 kcal**