



# Bolinhas de arroz doce recheadas com doce



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Médio



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Econômico



*Com quem?*  
Com a família



*Nº de pessoas*  
2 pessoas

## Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 100g de arroz
- 50g de açúcar
- Sal, a gosto
- 1 pau de canela
- 50ml de leite condensado
- 1 ovo
- Açúcar e canela, a gosto
- Compota de figo, a gosto
- Farinha de rosca, a gosto
- 375ml de leite
- 63ml de água

## Modo de preparo

1

Em uma panela, misture o leite com a água, o açúcar e o arroz.

2

Acrescente os paus de canela, tampe e deixe ferver em fogo baixo por 25 minutos.

3

Junte o leite condensado e deixe ferver por mais 10 minutos. Logo após, deixe esfriar.

4

Coloque farinha de rosca e o ovo batido em recipientes diferentes.

5

Faça bolas com a mistura de arroz e coloque no centro a compota de figo a gosto. Feche a bola de arroz, enrolando-a.

6

Passa primeiro pelo ovo e em seguida pela farinha de rosca.

7

Aqueça o Azeite Gallo Extra Virgem Clássico em uma frigideira funda, com cerca de 2 dedos de altura. Quando estiver quente coloque as bolas e cozinhe até ficarem douradas por inteiro.

8

Coloque em um papel toalha e sirva se possível ainda quente.

## Produtos utilizados



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem

## Veja também

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

***Brownie de Chocolate***

---

 Doces e Sobremesas  Demorado  Fácil

***Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico***

---

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

***Tarte de limão***

---

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

***Coroa de pavlova com frutos vermelhos***

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

***Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã***

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide