



Croquete de arroz doce com chocolate



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite

- 200g de arroz
- 750ml de leite
- 100g de açúcar
- 125ml de água
- 2 paus de canela
- 100ml de leite condensado
- Q.b. de farinha
- 200g de bolachas
- 2 ovos batidos
- Q.b. de açúcar e canela
- 100g de chocolate preto

Modo de preparação

1

Num tacho misture o leite com a água e o açúcar e o arroz.

2

Junte os paus de canela, tape e deixe ferver em lume brando durante 25 minutos.

3

Junte o leite condensado e deixe ferver por mais 10 minutos. Deixe arrefecer.

4

Coloque farinha, as bolachas maria trituradas e os ovos batidos em três taças diferentes.

5

Faça bolas com a mistura de arroz, passe primeiro pela farinha, depois pelo ovo e por fim pela bolacha maria.

6

Frite as bolinhas em Gallo Azeite bem quente e passe por açúcar e canela.

7

Derreta o chocolate no microondas e sirva com as bolinhas de arroz doce.

Produtos utilizados



Azeite

Azeite

Veja também

[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

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide