Croquete de arroz doce com chocolate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Fácil	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

A gosto: Gallo Suave

- 200gr de arroz
- 750ml de leite
- 100gr de açúcar
- 125ml de água
- 2 paus de canela
- 100ml de leite condensado
- Farinha, a gosto
- 200gr de bolacha
- 2 ovos batidos
- Açúcar e canela, a gosto
- 100gr de chocolate preto

Modo de preparo

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

Suave

Azeite de Oliva Tipo Único

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide