Bolinhas de arroz doce recheadas com doce

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Econômico	Com a família	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. Passe 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 toallha e e sirva se possível ainda quente.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide