



Bolinhas de arroz doce recheadas com doce



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Novo
2021-2022

- 200g de arroz
- 750ml de leite
- 125ml de água
- 100g de açúcar
- Q.b. de sal
- 2 paus de canela
- 100ml de leite condensado
- 2 ovos
- Q.b. de pão ralado
- Q.b. de açúcar e canela
- Q.b. de compota

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.

4

Deixe arrefecer.

5

Coloque farinha, o pão ralado e o ovo batido em três taças diferentes.

6

Faça bolas com a mistura de arroz, coloque no centro um pouco de compota a gosto.

7

Passe primeiro pelo ovo e em seguida pelo pão ralado.

8

Aqueça o azeite numa frigideira fundo, tem de ter cerca de 2 dedos de altura. Quando estiver quente coloque as bolas e cozinhe até ficarem dourados por inteiro.

9

Coloque em papel absorvente e sirva se possível ainda quente.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2021-2022

Azeite Virgem Extra Premium

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide