



Arroz Doce de Verão

Sobremesa com frutos secos, raspa de limão e Alpro Bebida de Arroz

Preparação

1. Mergulhe alguns fios de açafião em 4 colheres de chá de Alpro Bebida de Arroz. Deixe a restante quantidade de Alpro Bebida de Arroz levantar fervura e acrescente o arroz. Deixe ferver.
2. Acrescente o xarope de agave, a raspa de limão e os fios de açafião. Continue a ferver até que o arroz esteja macio, mexendo ocasionalmente.
3. Junte os frutos secos e guarde alguns para decoração. Deixe o arroz doce arrefecer durante 5 minutos.
4. Decore com os restantes frutos secos e xarope de agave, a gosto.



4 porções



10min



Ingredientes

- 1l Alpro Bebida de Arroz
- 180 g de arroz branco
- 60 g de nozes pecan e pistachio (picados)
- 4 c. de sopa de xarope de agave
- 3 a 4 fios de açafião
- raspa de meio limão

Feito com

Alpro Bebida de Arroz

