

ARROZ DOCE COM GELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

120 g de arroz carolino
2,5 dl de água
Sal q.b.
1 l de leite
Vidrado de limão q.b.

2 paus de canela
120 g de açúcar
4 gemas de ovo
Canela em pó q.b.
Gelado de chocolate q.b.

PREPARAÇÃO

Num tacho, abra o arroz em 2,5 dl de água a ferver temperada com um pouco de sal. Deixe cozer em lume brando cerca de 12 minutos. À parte aqueça o leite juntamente com os paus de canela e o vidrado de limão (sem a parte branca). Deixe fazer uma infusão e retire os paus de canela e o vidrado de limão.

Quando a água do arroz tiver evaporado, junte o leite morno e envolva bem. Numa taça, misture as gemas com o açúcar. Junte à mistura das gemas com o açúcar, 1 ou 2 colheres de leite morno e envolva bem. Retire o arroz do lume e, mexendo sempre, junte, pouco a pouco, as gemas misturadas com o açúcar. Sem parar de mexer, leve o arroz de novo ao lume para que as gemas cozam. Quando o arroz doce engrossar um pouco, passe-o para um prato de servir, deixe arrefecer e guarde-o no frigorífico. Antes de servir, polvilhe com canela e acompanhe com gelado de chocolate.

