

ARROZ DOCE DE CAFÉ COM PINHÕES



INGREDIENTES

- 180 G DE ARROZ CAROLINO
- 1 L DE LEITE
- 200 ML DE ÁGUA
- 1 PAU DE CANELA
- 1 PITADA DE SAL
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 2 C. SOPA, DE CAFÉ INSTANTÂNEO
- RASPA DE MEIA LARANJA
- 1/2 CHÁV. DE PINHÕES, LIGEIRAMENTE TORRADOS
- CHANTILLY Q.B, PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Na taça com o acessório misturador, deite o arroz, a água, o pau de canela e a pitada de sal. Cozinhe na velocidade 3 a 100 ° C durante 5 minutos, sem a tampa de regulação de vapor.
2. Do litro de leite, retire um copo e reserve-o. Deite o restante na taça, mexa com a espátula, tape e cozinhe a 95 ° C durante 30 minutos (continuando sem a tampa de regulação de vapor).
3. Quando terminar a cozedura, retire o acessório misturador, troque pelo acessório batedor e deite na taça o açúcar, a raspa de laranja e o café, previamente desfeito no copo de leite reservado.
4. Programar 1 minuto na vel. 4, apenas para envolver. Retire o pau de canela e deite o arroz doce em taças.
5. Sirva bem fresco, decorado com os pinhões torrados e chantilly (opcional).