

ARROZ DOCE COM AÇAFRÃO E CARDAMOMO



INGREDIENTES

- 200 G DE ARROZ CAROLINO
- 2 CASQUINHAS DE LIMÃO
- 2 SEMENTES DE CARDAMOMO
- 1 PITADA DE SAL
- 1L +200 ML DE LEITE
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 3 GEMAS
- 1 C. CHÁ DE AÇAFRÃO
- 1 C. SOPA DE PISTÁCIOS, PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Companion o acessório misturador e junte o leite, o arroz, a casca de limão, as sementes de cardamomo (o seu interior) e uma pitada de sal. Programar 90°C, durante 40 minutos, na velocidade 4. sem a tampa de regulação de vapor. A 10 minutos do fim do tempo, junte o açúcar pelo orifício da tampa.
2. Deite as gemas para uma tigela, junte um pouco do arroz retirado da taça e a colher de açafrão em pó.
3. Mexa e deite esse preparado para a taça, agora com o acessório batedor e programe o robot a 95°C, durante 1 minuto, na velocidade 4. Retire a taça, rejeite a casca de limão e verta o arroz doce para uma travessa ou tigelas.