Sobremesas

(SWEET) RISOTTO DOCE, COM MASCARPONE E NOZES PICADAS

Blogger Oficial
Fácil
40 Min.
8-10 Doses

INGREDIENTES

- 700 ML DE LEITE
- CASCA DE 1 LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 250 G DE ARROZ ARBORIO
- 1 C. DE SOPA DE MANTEIGA
- 2 C. DE SOPA DE MASCARPONE
- 1 CHÁV. DE NOZES, PICADAS GROSSEIRAMENTE
- 200 G DE AÇÚCAR

CONFEÇÃO

1. Na taça da Companion com o acessório misturador, coloque a manteiga, o leite e o arroz. Mexa com a espátiula de modo a soltar bem o grão e seleccione o programa de cozedura lenta P2 a 95ºC seleccionando 25 minutos e sem a tampa de regulação de vapor. No final do programa, juntar o mascarpone e o açúcar e misturar suavemente programando a velocidade 4 a 95ºC por mais 2 minutos (ou mais uns minutos, se achar que não está ainda bem cremoso ou juntar mais um pouco de leite frio, se achar que está seco demais). Vai depender de como gostam dele!
2. Retire as cascas de limão e o pau de canela e deite no prato de servir.
3. Deixe arrefecer e sirva, polvilhado com as nozes picadas.