



# Bolinhas de arroz doce recheadas com doce



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Médio



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Económico



*Com quem?*  
Com a família



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Novo  
2021-2022

- 200g de arroz
- 750ml de leite
- 125ml de água
- 100g de açúcar
- Q.b. de sal
- 2 paus de canela
- 100ml de leite condensado
- 2 ovos
- Q.b. de pão ralado
- Q.b. de açúcar e canela
- Q.b. de compota

## Modo de preparação

1

Num tacho misture o leite com a água e o açúcar e o arroz.

2

Junte os paus de canela, tape e deixe ferver em lume brando durante 25 minutos.

3

Junte o leite condensado e deixe ferver por mais 10 minutos.

4

Deixe arrefecer.

5

Coloque farinha, o pão ralado e o ovo batido em três taças diferentes.

6

Faça bolas com a mistura de arroz, coloque no centro um pouco de compota a gosto.

7

Passe primeiro pelo ovo e em seguida pelo pão ralado.

8

Aqueça o azeite numa frigideira fundo, tem de ter cerca de 2 dedos de altura. Quando estiver quente coloque as bolas e cozinhe até ficarem dourados por inteiro.

9

Coloque em papel absorvente e sirva se possível ainda quente.

### Produtos utilizados



*Azeite Novo 2021-2022*

Azeite Virgem Extra Premium

### Veja também

---

🏠 Doces e Sobremesas 🕒 Médio 🍴 Fácil

*Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã*

---

🏠 Doces e Sobremesas 🕒 Demorado 🍴 Fácil

*Panna cotta de basílico com manga*

---

🏠 Doces e Sobremesas 🕒 Rápido 🍴 Fácil

*Crepe com gelado de nata e morangos*

---

🏠 Doces e Sobremesas 🕒 Médio 🍴 Fácil

*Panquecas de maçã*

---

🏠 Doces e Sobremesas 🕒 Médio 🍴 Fácil

*Fondant de chocolate*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide