



## ARROZ DOCE COM UNIÃO FIT E OVOS NEVADOS

Rendimento: 20 porções

Tempo de preparo: 1 h 15 min

Tempo de geladeira: 2 h

Tempo total: 3 h 15 min

Capacidade da xícara: 200 ml

### Ingredientes:

#### ARROZ DOCE

½ xícara (chá) de arroz momiji camil (87,5 g)

2 e ½ xícaras (chá) de água (500 ml)

1 pedaço de casca de limão

1 pitada de sal

1 xícara (chá) de UNIÃO FIT (160 g)

2 litros de leite desnatado fervente

#### OVOS NEVADOS

3 claras (120 g)

3 colheres (sopa) rasadas de UNIÃO FIT (30 g)

3 gemas passadas pela peneira (60 g)

Canela em Pó para polvilhar

### Modo de preparo:

#### ARROZ DOCE

- 1) Em uma panela, leve ao fogo o arroz com a água, a casca de limão e o sal.
- 2) Deixe ferver em fogo brando até secar toda a água.
- 3) Acrescente o UNIÃO FIT e metade do leite fervente.
- 4) Deixe reduzir e espessar.
- 5) Em seguida, adicione a outra metade do leite fervente e cozinhe em fogo baixo, mexendo de vez em quando para não grudar.

#### OVOS NEVADOS

- 6) Em uma batedeira, bata as claras com o UNIÃO FIT até obter um merengue bem firme.
- 7) Com auxílio de 2 colheres (sopa) modele pequenas porções de claras, coloque na panela com o leite fervente do arroz doce com UNIÃO FIT, em fogo baixo, e cozinhe rapidamente.
- 8) Vire, cozinhe do outro lado, e retire com uma escumadeira.
- 9) Coloque em uma travessa funda e reserve.
- 10) Repita a operação até terminar as claras.
- 11) Retire 3 colheres (sopa) do leite fervente do arroz doce com UNIÃO FIT, e misture com as gemas.

- 12) Junte novamente na panela e mexa sempre até engrossar.
- 13) Em um refratário, despeje o arroz com o leite e por cima coloque as claras reservadas.
- 14) Depois de frio, leve à geladeira.
- 15) Sirva gelado ou em temperatura ambiente, polvilhado com canela.

#### DICAS

- Se o arroz não for gomoso (japonês), adicione 1 colher (chá) de amido de milho dissolvido em um pouco de leite, junto com as gemas.

#### CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos.