

---

## MOUSSE DE ARROZ E BAUNILHA

---

### Ingredientes [4 pax]

180g Arroz carolino  
1l Leite meio gordo  
200g Natas 35%  
180g Açúcar mascavado  
1un Vagem baunilha  
1un Pau de canela  
1un Raspa de limão  
Qb Chocolate negro (opcional)

Cozer o arroz em leite aromatizado com a canela, baunilha e limão. Cerca de 20min, mexendo com alguma frequência.

Quando estiver cozido, juntar o açúcar e incorporar, retirar a canela e limão e deixar arrefecer.

Bater e envolver as natas semi montadas para dar alguma cremosidade.

Ralar chocolate negro para decorar.