

# Arroz doce de chocolate com molho de framboesa

Tempo total **15 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **5 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

**1.172 kJ / 280 kcal**

Gorduras totais: **4,1 g** Proteína: **8,2 g**

Hidratos de carbono: **50 g**

## INGREDIENTES

**2 Porções**

**125 ml** de leite  
**2 colheres de sopa** de cacau em pó  
**1 colher de chá** de extrato de baunilha  
**160 g** de arroz cozido  
**1** banana  
**1 colher de sopa** de açúcar  
**1,5 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten  
**100 g** de framboesas congeladas  
Framboesas para decorar  
Folhas de hortelã para decorar

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**125 ml** de leite - **2 colheres de sopa** de cacau em pó - **1 colher de chá** de extrato de baunilha - **160 g** de arroz cozido  
Aqueça o leite com o cacau e o extrato de baunilha. Adicione o arroz e aqueça em conjunto.

### Passo 2

**1** banana - **1 colher de sopa** de açúcar - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten  
Adicione a banana, o açúcar e o molho de soja Kikkoman. Bata até obter um pudim homogéneo.

### Passo 3

**100 g** de framboesas congeladas - **1 colher de sopa** de açúcar - **0,5 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Tamari Fermentado Naturalmente Isento de Glúten  
Coloque as framboesas, o açúcar e o molho de soja sem glúten Kikkoman num tacho e aqueça até as framboesas se começarem a desfazer. Passe por um passador.

### Passo 4

Framboesas para decorar - Folhas de hortelã para decorar  
Coloque o arroz doce em taças. Deite o molho de framboesa e decore com hortelã fresca e framboesas.