



## **Ingredientes:**

320g arroz arbóreo  
100g manteiga sem sal  
1 litro calda (80g açúcar/1 e 1/2 l água/casca de laranja)  
100g manteiga  
Zestes de 2 laranjas  
1 litro de suco de laranja  
50g raspas de chocolate  
30g amêndoas filetadas torradas  
30ml licor de laranja

## **Modo de fazer:**

Dourar 50g de manteiga.

Juntar o arroz e um pouco de raspas de laranja.

Jogar o licor.

Alternar a calda e o suco aos poucos até o cozimento do arroz.

Antes de finalizar acrescentar as zestes de laranja e o restante da manteiga.

Depois de pronto, servir com lascas de chocolate e amêndoa.