

## FESTA JUNINA COM RECEITA TIO JOÃO É MUITO MAIS GOSTOSA

*A Josapar deu cara nova à tradicional receita de Arroz Doce para agitar as badaladas festas juninas do país. O segredo é o uso do chocolate branco, e é claro, do Arroz Tio João, o mais soltinho, gostoso e que rende muito mais*

### Arroz Doce Tio João com Chocolate

Rende 15 porções

Ingredientes:

1 xícara (chá) de arroz Tio João

½ colher (sopa) de gengibre fresco ralado

½ colher (chá) de canela em pó

½ colher (chá) de cravo em pó

300g de cobertura de chocolate branco picado



Modo de preparo:

Cozinhe com o arroz com 1 ½ litro de água, o gengibre, a canela e o cravo por aproximadamente 20 minutos ou até que esteja macio. Junte o chocolate e misture para que derreta e incorpore ao líquido. Sirva a seguir, polvilhando sobre o arroz a mistura de canela em pó com chocolate.

Para polvilhar:

½ colher (sopa) de canela em pó

3 colheres (sopa) de chocolate em pó.

Rendimento: 15 porções

Tempo de preparo: 40 minutos

### Sobre a Josapar

Viver com sabor. Este é o lema da Josapar, líder nacional do mercado de arroz. Com mais de 85 anos de tradição, a empresa possui sede em Pelotas (RS) e filiais em

Recife (PE) e Itaqui (RS). Além do tradicional Arroz Tio João, a empresa produz, entre outras marcas, o arroz Tio Mingote, o arroz e o feijão Biju e a bebida e as barras de cereais SupraSoy, feito com proteína isolada de soja, o que lhe proporciona o melhor sabor do mercado. <http://www.josapar.com.br/>