BOLO DE ARROZ (ORELHA DE MACACO)

INGREDIENTES

copo (americano) de arroz

4 colheres (sopa) de açúcar

1 ovo

1 colher (sopa) de trigo com fermento

1 pitada de sal

1 copo (americano) de leite integral

3 cravos da Índia

azeite de coco babaçu ou óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz em uma vasilha com água suficiente para cobri-lo e deixe-o de molho por um período de 10 a 12 horas.

Escorra o arroz, leve-o ao liquidificador e bata-o com um pouquinho de água somente para misturar.

Adicione todos os outros ingredientes no liquidificador e bata novamente até ficar uma pasta homogênea. O açúcar pode ser adicionado à gosto.

Frite colocando pequenas porções da pasta em azeite de coco ou óleo bem quente, preferencialmente um bolo por vez.

Após fritar, coloque os bolos em um prato coberto com guardanapos para remover o excesso de gordura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13886-bolo-de-arroz-orelha-de-macaco.html