

BOLO DE ARROZ (RÁPIDO E SIMPLES)

INGREDIENTES

- 3 xícaras de arroz cru
- 200 ml de leite
- 150 ml de óleo (3/4 de xícara)
- 4 ovos
- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Bata o arroz cru no liquidificador, até obter uma farinha, peneire e bata de novo para que fique uma farinha fina.

Em uma tigela misture todos os ingredientes molhados.

Adicione a farinha de arroz, o coco ralado e misture bem.

Por último adicione o fermento químico em pó e mexa levemente.

Preaqueça o forno, despeje a massa numa forma untada e enfarinhada e asse por aproximadamente 35 minutos, ou, retire do forno, espete um palito, se estiver seco retire do forno.

Espere esfriar e retire da forma, e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15657-bolo-de-arroz-rapido-e-simples.html>