

# BOLO DE ARROZ COZIDO

## INGREDIENTES

3 ovos, numa batedeira, bata as claras em neve e depois as gemas

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

1/2 xícara de amido de milho

1 colher (café) de sal

4 xícaras de arroz cozido

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 xícaras de presunto picadinho (aproximadamente) ou qualquer outro tipo de recheio de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Depois de batidos os ovos, junte o óleo e o leite e bata bem.

Coloque então o amido de trigo, e o sal, continue batendo mais um pouco.

Com a batedeira desligada, coloque o fermento, o arroz e as carnes de sua preferência, e numa quantidade de mais ou menos 2 xícaras.

Unte uma forma com óleo, polvilhe com farinha de rosca, despeje a massa e leve ao forno médio por aproximadamente 50 minutos ou até que fique douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17581-bolo-de-arroz-cozido.html>