

# BOLO DE ARROZ DA VOVÓ

## INGREDIENTES

2 copos de arroz cru

2 copos de leite

3 colheres de farinha de trigo

3 ovos

1 copo (americano) de queijo

1 colher de fermento em pó

1 pitada de erva-doce

## MODO DE PREPARO

Coloque o arroz de molho no leite de um dia para o outro.

Misture todos os ingredientes no liquidificador, por último o fermento em pó.

Coloque em forma de buraco no meio untada enfarincha.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que esperando o bolo o garfo saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18185-bolo-de-arroz-da-vovo.html>