

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 enfarinha.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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