

BOLO DE ARROZ COM IOGURTE DE KEFIR

INGREDIENTES

300 ml de iogurte de kefir

1 xícara de arroz

1 xícara de açúcar

$\frac{3}{4}$ xícara de óleo

3 ovos

1 colher de fermento em pó

coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Lave o arroz e deixe de molho na água por 3h.

Escorra.

No liquidificador, junte o arroz, o óleo e o iogurte e bata bem.

Com o liquidificador ainda ligado junte os ovos, açúcar e o coco.

Por fim acrescente o fermento.

Leve ao forno preaquecido por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18882-bolo-de-arroz-com-iogurte-de-kefir.html>