

BOLO DE ARROZ COM COCO E QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

1 xícara bem cheia de arroz cru
200 ml de iogurte natural
3/4 de xícara de óleo
4 ovos
1 xícara bem cheia de açúcar
50 g de coco ralado
50 g de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Deixe o arroz de molho por 3 horas.

Escorra bem.

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto o fermento em pó.

Com o liquidificador desligado, coloque o fermento em pó e mexa delicadamente.

Unte uma forma com óleo e polvilhe com açúcar.

Coloque a massa do bolo e leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que fique douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19972-bolo-de-arroz-com-coco-e-queijo-parmesao.html>