BOLO DE ARROZ CRU COM IOGURTE DE COCO

INGREDIENTES

200 g de arroz cru

180 ml de iogurte de coco

120 ml de óleo

2 ovos

3/4 de xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

50 g de queijo ralado (a gosto)

MODO DE PREPARO

Num recipiente reserve o arroz por 3 horas de molho em água fria.

Bata no liquidificador o arroz escorrido, o iogurte e o óleo.

Em seguida, ainda batendo, acrescente o ovo, o açúcar e o queijo.

Por fim acrescente o fermento e bata somente para misturar.

Coloque a massa numa forma de pudim untada com óleo.

Leve ao forno por 30 minutos (180° C).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19977-bolo-de-arroz-cru-com-iogurte-de-coco.html