

BOLO DE ARROZ (SEM LEITE E SEM GLÚTEN)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de arroz cru
4 xícaras (chá) de água (será descartada)
1 xícara (chá) de leite de coco
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de óleo
4 ovos
1 xícara (chá) de coco ralado
1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara (chá) de leite de coco
1 xícara (chá) de coco ralado
1/2 xícara (chá) de água
1 colher (sopa) de açúcar (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela, coloque o arroz cru de molho na água por 3 (três) horas.
Escorra bem o arroz.
Transfira o arroz para o liquidificador.
Acrescente o leite de coco e bata bem.
Adicione o açúcar, o óleo, os ovos e o coco ralado e continue batendo no liquidificador.
Desligue o liquidificador, junte o fermento em pó e misture.
Despeje a massa em uma assadeira untada com óleo.
Leve ao forno para assar em forno médio (180º C) por 25 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Junte o leite de coco, o coco ralado, a água e misture.
Coloque em cima do bolo ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20758-bolo-de-arroz-sem-leite-e-sem-gluten.html>