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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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