

# 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>