# BOLO DE ARROZ (SEM GLÚTEN E LACTOSE)

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de arroz cru

3/4 de xícara (chá) de óleo de girassol ou milho

200 ml de iogurte zero lactose

0ovos inteiros

1 xícara (chá) de açúcar demerara ou mascavo

50 g de coco ralado

50 g de queijo ralado (zero lactose)

1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Deixe o arroz de molho por 3 horas e depois escorra a água em uma peneira.

Coloque no liquidificador o arroz, o iogurte, o óleo e bata em velocidade máxima até ficar um creme homogêneo.

Acrescente os ovos, o açúcar, o coco, o queijo e bata bastante.

Adicione por último o fermento em pó e bata rapidamente só para misturar.

Despeje a massa em uma forma redonda com furo central untada com óleo.

Leve para assar em forno médio (200º C), preaquecido, de 30 a 40 minutos.

Retire do forno e espere esfriar para desenformar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20877-bolo-de-arroz-sem-gluten-e-lactose.html