

BOLO DE ARROZ CUIABANO

INGREDIENTES

1 kg de arroz
500 g de mandioca
550 g de açúcar
1/2 xícara (chá) de manteiga derretida
1 colher (sopa) de fermento
1 pacote de coco ralado (100 g)
1 pitada de sal
canela e erva-doce a gosto
750 ml de água
manteiga ou óleo para untar

MODO DE PREPARO

Deixe o arroz de molho de um dia para o outro.

Lave bem, escorra e soque no pilão (pode ser batido no liquidificador).

Peneire até virar uma farinha e reserve.

Rale a mandioca e faça um mingau com a água já quente em fogo médio e mexa bem, sem parar. Acrescente o açúcar, misture e desligue o fogo.

Coloque a farinha de arroz, mexa e deixe a massa descansar de um dia para o outro para fermentar.

Adicione os demais ingredientes, misture tudo e asse em uma forma de bolo ou forminhas de empada untadas com manteiga ou óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21074-bolo-de-arroz-cuiabano.html>