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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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