

BOLO DE ARROZ INTEGRAL COM AMEIXA E CRAVO DA ÍNDIA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz integral cru (deixado de molho por 12 horas)

3 ovos

2 xícaras de leite

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de amido de milho

3/4 de xícara de óleo

1/2 xícara de ameixa picada

1 colher (café) de cravo em pó

1 colher (sobremesa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz no liquidificador e escorra a água.

Acrescente os ingredientes menos o fermento e ameixa.

Bata até triturar bem o arroz.

Acrescente o fermento e bata um pouco para misturar.

Coloque em forma untada, distribua a ameixa e coloque pra assar a 180º C.

Depois de corado (20 minutos aproximadamente) cubra com papel-alumínio e deixe mais 10 minutos.

Desenforme depois de morno.

A camada superior fica levemente cremosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22504-bolo-de-arroz-integral-com-ameixa-e-cravo-da-india.html>