

BOLO DE ARROZ INTEGRAL

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz integral

3 ovos

1 vidro de leite de coco

100 ml de água filtrada

100 gramas de coco ralado

3/4 da xícara de óleo de cocô ou canola

2 xícaras de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Deixe o arroz integral de molho por 12 horas.

Bata o arroz no liquidificador até virar um farelo.

Em seguida, bata todos os ingredientes adicionando por último o fermento.

Coloque a massa em uma forma média e leve ao forno (180° C) por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23324-bolo-de-arroz-integral.html>