

BOLO DE ARROZ COM RAPADURA

INGREDIENTES

1 xícara de arroz

1 e 1/2 xícara de leite

100 g de coco ralado

3 colheres de manteiga derretida

3 colheres cheias de melaço de rapadura cristalizado

1 colher rasa de fermento

100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Deixe o arroz de molho no leite por 8 horas.

Em seguida, bata-o junto com todos ingredientes no liquidificador, exceto o fermento.

Acrescente o fermento por último e misture ligeiramente aos demais ingredientes.

Unte uma forma com manteiga e açúcar, acrescentar à massa e leve ao forno preaquecido a 180º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24873-bolo-de-arroz-com-rapadura.html>