

# 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 melão 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>