

BOLO DELÍCIA DE ARROZ

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz bem lavado
- 2 copos de leite (tipo requeijão)
- 1/2 copo de óleo (tipo requeijão)
- 2 ovos inteiros
- 100 g de coco ralado
- 50 g de queijo ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó (royal)
- 2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Deixe as duas xícaras de arroz de molho no leite por 12 horas.

No liquidificador coloque o arroz com o leite e os demais ingredientes, com exceção do fermento.

Clique algumas vezes na função pulsar e depois bata em velocidade média e máxima por aproximadamente 4 ou 5 minutos, a massa deve ficar bem lisa.

Por último, acrescente o fermento e bata por alguns segundos.

Unte um forma de formato retangular, não muito grande, com margarina e bastante açúcar (de preferência cristal).

Despeje a massa na forma e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 25 minutos ou até que a massa fique dourada.

Retire do forno e espere esfriar.

Desenforme, corte em pedaços quadrados e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30003-bolo-delicia-de-arroz.html>