

BOMBOCADO DE ARROZ SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de arroz (deixe de molho por 01 hora e depois coloque numa peneira para escorrer bem) Preparo antecipado

1/3 de xícara (chá) de óleo

3 ovos

1 xícara (chá) + 1/4 de açúcar (se quiser mais doce, acrescente + 1/4)

2 xícaras (chá) de leite desnatado

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1 pitada de sal

1 xícara de (chá) de queijo ralado

1 xícara de (chá) de coco ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque os 7 primeiros itens no liquidificador, batendo bem (arroz desidratado, óleo, ovos, açúcar, manteiga, leite, sal).

Despeje numa bacia e acrescente sem bater o queijo, coco e fermento, misture bem.

Unte bem um tabuleiro e, após misturar tudo, despeje, colocando para assar no forno preaquecido (temperatura 180°C), por aproximadamente 20 a 30 minutos.

Pode assar numa forma redonda com furo, ficando um lindo bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34331-bombocado-de-arroz-sem-gluten.html>