

TORTA DOCE DE ARROZ INTEGRAL

INGREDIENTES

1 xícara de arroz integral cru

1 xícara de leite morno desnatado

1/2 xícara de óleo canola

1/4 de xícara açúcar mascavo

1 colher de sopa de fermento

1 xícara de uva passa

6 castanhas-do-Pará

6 damascos

2 colheres de canela em pó

forma untada com margarina light e farinha integral

forno aquecido a 150°C

forno para assar a 200°C

tempo estimado de 30 minutos

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Coloque em uma vasilha a uva passa, a canela, a castanha cortada grosseiramente e o damasco cortado, misture tudo e reserve.

Neste recheio você poderá usar maçã cortadas em lâminas.

Coloque a metade da massa, o recheio e o restante da massa.

Polvilhe com canela e leve ao forno.

Para verificar se está assado perfure-o com um palito de madeira.

Use uma forma pequena de, no máximo, 20 centímetros.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35287-torta-doce-de-arroz-integral.html>