

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>