

BOLO DE ARROZ PRÁTICO

INGREDIENTES

3 ovos

1 copo de iogurte natural

1 copo e 1/2 de óleo

2 copos e 1/2 de floção de arroz

menos de um copo de açúcar

1 vidro pequeno de leite de coco

1 colher de sopa cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento.

Quando estiver bem misturado, acrescente o fermento e bata mais um pouco até crescer.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35762-bolo-de-arroz-pratico.html>