

BOLO DE ARROZ (DOCE)

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara(chá) de arroz (deixe umas 12 horas de molho)

3/4 xícara(chá) de leite

1 xícara(chá) de açúcar

3/4 xícara(chá) de óleo

3 ovos inteiros

1 pitada de sal

2 colheres de (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador todos ingredientes.

O arroz escorrido e o restante dos ingredientes, bata em média 10 minutos para que o arroz triture bem.

Unte uma assadeira redonda com margarina e polvilhe açúcar.

Despeje a massa na forma e asse em forno preaquecido a 180ºC por mais ou menos 40 a 60 minutos.

Desenforme em um prato e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41297-bolo-de-arroz-doce.html>