

PUDIM DE FLOCÃO DE ARROZ

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

2 xícaras de chá de açúcar

2 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de fermento e pó

1 pacote de 100 g de coco ralado

2 colheres de sopa de queijo ralado

3 xícaras de cá de leite

2 xícaras de chá de flocão de arroz

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes líquidos no liquidificador.

Acrescente os demais ingredientes menos o fermento.

depois que estiver bem misturado, coloque em uma bacia e acrescente o fermento manualmente.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 35 minutos.

Se desejar polvilhe coco ralado por cima na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43719-pudim-de-flocao-de-arroz.html>