

BOLO DE ARROZ CRU FÁCIL, RÁPIDO E GOSTOSO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz cru
1/2 xícaras (chá) de leite
3/4 xícaras (chá) de óleo
4 ovos
1 copo ou 1/2 xícaras (chá) de açúcar
100 g de coco ralado
50 g de queijo ralado
1 colher sopa de fermento em pó
Suco de um limão

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C por 10 minutos.
Coloque o arroz de molho no leite de um dia para o outro.
No dia seguinte bata os ovos com o suco de limão para tirar o cheiro do ovo.
Depois bata no liquidificador o arroz com o leite e o óleo.
Bata bem, junto com os ovos e o açúcar.
Depois acrescente o restante dos ingredientes.
Deixe o fermento por último e de uma rápida batidinha.
Despeje em uma forma untada e polvilhada e leve ao forno até ficar bem douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45385-bolo-de-arroz-cru-facil-rapido-e-gostoso.html>