

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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