

BOLO DE ARROZ CRU FÁCIL, RÁPIDO E GOSTOSO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz cru
1/2 xícara (chá) de leite
3/4 xícara (chá) de óleo
4 ovos
1 copo ou 1/2 xícara (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>