

BOLO DE ARROZ CRU DELICIOSO

INGREDIENTES

4 ovos

3/4 xícara (chá) de óleo

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de arroz cru

100 g de queijo prmesão ralado

100 g de coco seco ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz branco de molho em água por 8 horas (não pode ser arroz parboilizado).

Depois escorra a água numa peneira.

No liquidificador coloque os ovos, o óleo, o açúcar e bata.

Acrescente o arroz e o leite e bata bem. Depois de bem batido acrescenta o queijo, o coco e bata um pouquinho.

Por fim acrescenta o fermento e bata rapidamente.

Despeje numa forma untada e polvilhada e leve ao forno por 35 minutos ou até ficar douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46081-bolo-de-arroz-cru-delicioso.html>