

BOLO DE ARROZ CRU COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 garrafinha de leite de coco

1 colher de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz em uma peneira e deixe escorrer e reserve.

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

Com o liquidificador ligado, coloque o arroz escorrido reservado.

Bata por mais ou menos 10 minutos e acrescente o queijo.

Bata mais um pouco,e coloque o fermento e bata um pouco.

Unte uma forma grande com furo no meio com margarina e polvilhe açúcar com canela.

Coloque a massa.

Em forno pré aquecido Leve para assar por aproximadamente 40 minutos , até que fique douradinho por cima,ou espete um palito de dente para verificar se está assado.

Misture o leite de coco com o açúcar.

Ainda com o bolo quente acrescente o leite de coco com o açúcar, deixe esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47936-bolo-de-arroz-cru-com-leite-de-coco.html>