BOLO DE FLOCOS DE ARROZ DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos

1 caixa (395 g) de leite condensado

1 garrafa (200 ml) de leite de coco

100 ml de leite de vaca

1 colher (sopa) de óleo ou margarina

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

20 colheres (sopa) de flocos de arroz

1 pacote 50 g de coco ralado

1 colher (sopa) fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os cincos primeiros ingredientes.

Acrescente os flocos de arroz, a farinha de trigo e bata novamente.

Acrescente o coco ralado e o fermento.

Bata até ficar homogêneo.

Despeje em fôrma média untada e enfarinhada.

Leve ao forno pré-aquecido (250ºC) por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49197-bolo-de-flocos-de-arroz-de-liquidificador.html