

BOLO DE ARROZ COM QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

- 1 xícara e 1/2 de arroz cru
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de queijo minas ralado
- 4 ovos inteiros
- 1 colher de sopa e meia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz cru de molho em água de um dia para o outro.

Escorra a água do arroz.

Coloque os ovos, óleo, açúcar e o leite para bater no liquidificador por 3 minutos.

Após acrescente o arroz deixe bater um pouco, logo em seguida adicione a farinha de trigo e também o queijo deixe bater por alguns segundos até que fique homogênea.

Transfira a massa para um recipiente e acrescente o fermento em pó mexendo suavemente até ficar homogêneo.

Em seguida transfira para uma forma redonda de furo no meio untada e leve ao forno pré aquecido a 180°C por 1 hora e meia.

Após assado saboreie.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50877-bolo-de-arroz-com-queijo-minas.html>