

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 agua de um dia para o outro.

Escorra a agua do arroz.

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

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

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

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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