# RECEITA PRÁTICA DE BOLO COM ARROZ CRU

## INGREDIENTES

1 xícara de arroz colocado de molho por 3 horas antes da receita.

3 ovos inteiros

1 xícara e meia de açúcar

1/2 xícara de óleo

100 g de coco ralado

1 pacote de queijo ralado

1 iogurte natural

1 colher de fermento

## MODO DE PREPARO

Unte uma forma de buraco no meio média e ligue o forno em 180ºC.

Escorra o arroz, coloque dentro do liquidificador junto com todos os ingredientes, exceto o fermento.

Bata por aproximadamente 5 minutos.

Em seguida coloque o fermento e bata rapidamente.

Coloque na forma e leve para assar até que fique douradinho, mais ou menos uns 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54876-receita-pratica-de-bolo-com-arroz-cru.html