BOLO DE ARROZ COM COCO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras (chá) de arroz branco

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

1 pitada de sal

3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

100 g de coco ralado ou a gosto

3 ovos

1 xícara (chá) de leite de coco

1 xícara (chá) de leite de vaca

1 colher (sopa) de fermento químico para bolo

1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, triture o arroz até virar um pó bem fino e peneire

Bata as claras em neve e reserve

Misture as gemas, a margarina, o açúcar e a essência de baunilha e bata na batedeira até formar uma massa homogênea

Acrescente o leite, o leite de coco e a farinha de arroz, aos pouco, sem parar de bater

Continue batendo e acrescente a farinha de trigo e o leite de vaca, aos pouco

Coloque o coco ralado e bata mais um pouco

Adicione o fermento às claras em neve e mexa lentamente até misturar

Junte as claras na massa mexendo com uma colher de pau (sem bater)

Coloque numa forma média e asse por aproximadamente 30 minutos numa temperatura média de 180

Pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9008-bolo-de-arroz-com-coco.html