

ROCAMBOLE DE ARROZ

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de sobra de arroz
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- Sugestão de recheio: frango cozido e temperado a seu gosto

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador os ingredientes da massa
- Despeje em uma forma quadrada, untada e polvilhada com farinha de trigo
- Leve para assar em forno preaquecido a 180
- Depois de assado, vire em um guardanapo úmido
- Espalhe o recheio e enrole como rocambole
- Os recheio podem ser diferentes do que foi sugerido

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11239-rocambole-de-arroz.html>