

BOLO DE ARROZ CRU

INGREDIENTES

- 1 copo de arroz cru
- 1 copo de leite
- 1/2 copo de óleo
- 1 copo de açúcar
- 1 copo de queijo
- 3 ovos
- 1 colher de fermento químico

MODO DE PREPARO

Deixe o arroz de molho no leite até ele amolecer, mais ou menos 30 minutos (se colocar no leite morno é mais rápido)

Depois que o arroz amolecer (ficar ao dente) bata no liquidificador até não ter pedacinhos

Acrescente os ovos e bata bastante para diminuir o cheiro

Adicione os outros ingredientes no liquidificador deixando o fermento por último

Logo em seguida coloque a massa na forma

Leve para assar em forno preaquecido a 180

Não abra o forno até o bolo estar quase assado (aproximadamente 30 minutos)

Teste o ponto com um palito de dente para o bolo não murchar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8313-bolo-de-arroz-cru.html>