

BOLO DE ARROZ DA CARMEM

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz cozido
1 xícara (chá) de amido de milho
3 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo
1 pote de iogurte natural
1 colher (sopa) de fermento em pó
sal a gosto
Recheio: 2 calabresas
1 cebola média cortada em rodela
azeitonas a gosto
catupiri a gosto

RECHEIO

2 calabresas
1 cebola média cortada em rodela
azeitonas a gosto
catupiri a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma massa homogênea e reserve
Em uma panela, frite a calabresa cortada em quadradinhos
Em seguida, adicione a cebola, o bacon, a azeitona e, por último, o catupiri
Preaqueça o forno a 190
Espalhe metade da massa em uma forma redonda de 25 cm de diâmetro previamente untada
Em seguida coloque o recheio e finalize com o restante da massa
Leve para assar em forno preaquecido a 190

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8903-bolo-de-arroz-da-carmem.html>