

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9008-bolo-de-arroz-com-coco.html>