

# BOLO SENSAÇÃO COM FARINHA DE ARROZ

## INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de nata
- 200 g de morangos frescos (ou uma bandeja pequena)
- 1 xícara de açúcar ou açúcar mascavo
- 1 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento em pó, por aproximadamente 2 minutos

Acrescente o fermento e misture por mais 30 segundos

Despeje o conteúdo em uma forma untada com furo no meio

Leve ao forno preaquecido a 180

Retire do forno, desenforme o bolo e cubra com uma cobertura de ganache, de preferência usando chocolate meio amargo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10670-bolo-sensacao-com-farinha-de-arroz.html>