

BOLO DE ARROZ ASSADO

INGREDIENTES

- 1 copo de arroz
- 1 copo de leite gelado
- 1/2 copo de óleo
- 3 ovos
- 50 g de queijo ralado
- 1 copo de açúcar
- 1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

- Coloque o arroz de molho no leite por no mínimo 12 horas
- Em seguida, bata todos os ingredientes no liquidificador (menos o fermento)
- Depois de batido a massa vai ficar aguada, coloque o fermento
- Leve para assar em forno preaquecido a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12380-bolo-de-arroz-assado.html>