

BOLO DE ARROZ FOFINHO

INGREDIENTES

- 1 copo de arroz cruz (300 ml)
- 4 ovos
- 1 copo de açúcar (300 ml)
- 1 copo de iogurte natural (300 ml)
- 1 copo óleo (300 ml)
- 1 sachê de queijo ralado
- 1 sachê de cocô
- 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Deixe o arroz de molho por aproximadamente 8 horas

Após as 8 horas escorra bem a água do arroz

Despreze essa água, não iremos utilizar

Junte todos os ingredientes, com exceção do fermento

Bata tudo no liquidificador

Junte o fermento

Ligue o liquidificador para somente misturar o fermento

Asse em forma untada por aproximadamente 40 minutos ou até dourar

Deixe em uma temperatura de 190

A receita dá para uma forma quadrada pequena, se for forma grande tem que dobrar os ingredientes

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8061-bolo-de-arroz-fofinho.html>