

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 rodelas

azeitonas a gosto

catupiri a gosto

RECHEIO

2 calabresas

1 cebola média cortada em rodelas

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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