



RECEITAS DA FIA

Bolo de arroz

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-arroz

Hoje é dia de aprender a fazer esse delicioso bolo de arroz. Sem complicação nenhuma. Bora pra cozinha?

Bolo de arroz

 40 min

 15 porções

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara de [arroz](#) (de molho por 12h)
- 1/2 xícara de óleo
- 3 [ovos](#)
- 1 pitada de sal
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de fermento em pó
- Raspas de [limão](#)
- 1/2 xícara de coco seco

Modo de Preparo

1. Bata o arroz por alguns segundos.
2. Em outro recipiente, misture o óleo e o ovo.
3. Junte as duas misturas.
4. Adicione fermento, açúcar e sal.
5. Acrescente coco e raspas de limão.
6. Leve para assar por 30 minutos A 180°C.
7. Desenforme e sirva.

www.receitasdafia.com