

BOLO DE ARROZ



CONFEÇÃO

1. Açúcar, manteiga amolecida, fermento e gemas bater

2. V 7/ 2 min.

3. 2. V 7/ 1min Juntar pela boca de tampa 250 molde leite em fio.

4. 3. Misturar farinha de arroz e farinha de trigo. V 2/30 seg.

5. 4. Bater claras a parte V 7/2-3 min e juntar a massa preparada V2/ 30seg.

6. 5. Cozer no forno em forma grande 40 min.

8. Nota: A receita adaptada a CC da receita da Mata Hari.

INGREDIENTES

- 300G DE AÇÚCAR
- 300G DE FARINHA DE TRIGO
- 150G DE FARINHA DE ARROZ
- 150G DE MANTEIGA AMOLECIDA/DERRETIDA
- 1 COLHER DE CHÁ BEM CHEIA DE FERMENTO ROYAL
- 6 OVOS + LEITE (TUDO TEM QUE FAZER 500ML)
- RASPA DE UM LIMÃO