

BOLO DE ARROZ QUE SAI SEMPRE BEM



INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 1 E MEIA CHÁVENA DE AÇÚCAR
- MEIA CHÁVENA DE MANTEIGA DERRETIDA
- MEIA CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 1 CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO PARA BOLOS
- 1 CHÁVENA E MEIA DE FARINHA DE ARROZ
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO PARA BOLOS
- 3 COLHERES (SOPA) AÇÚCAR PARA POLVILHAR
- (1 CHÁVENA = 250 ML)

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 170º. Untar e polvilhar de farinha (ou usar desmoldante) uma forma de chaminé (usei medida de 26cm; talvez 24 cm seja mais adequado).
2. Com a lâmina batedora e sem o copo de vapor, bater muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 8, 8 minutos).
3. Adicionar o leite, o óleo e a manteiga e bater um pouco mais (velocidade 8, 2 minutos).
4. Terminar, envolvendo as farinhas peneiradas com o fermento (velocidade 4, 30 segundos). Caso as farinhas não fiquem bem misturadas, terminar de envolver manualmente.
5. Levar ao forno a cozer por cerca de 40 minutos. Ao fim de 25 a 30 minutos, polvilhar a superfície do bolo com açúcar branco. Confirmar a cozedura antes de retirar do forno.
6. Deixar arrefecer um pouco antes de desenformar.