

# BOLINHOS DE ARROZ



## CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°

---

2. Preparar as formas com papel vegetal ou usar formas de papel.

---

3. Derreter a manteiga no micro-ondas.

---

4. Na taça da CC coloque o acessório batedor e junte os ovos e o açúcar, e programar 5 min/vel 7.

---

5. Adicionar o leite e a manteiga e programar 4 min/vel 5.

---

6. Entretanto comece a peneirar para um recipiente as farinhas juntamente com o fermento e envolva.

---

7. Troque para o acessório amassar e junte a mistura das farinhas, previamente, misturadas.

---

8. Programar 5 min / vel 4, quando estiver no minuto 3 , adicionar o óleo pelo buraco da tampa.

---

9. No fim se ainda tiver farinha não misturada, verter a massa para um recipiente e misturar com uma colher de arames.

---

10. Verter para as formas e levar ao forno 10 minutos a 180°.

---

11. Retirar e polvilhar com açúcar e levar, novamente, ao forno por mais 10 minutos.

---

12. Nota: eu cozi na multifry, opção bolos 25m potência 3 (aos 15m polvilhei com o açúcar)

---

13. Receita inspirada de:  
<http://amigos-da-cozinha.blogspot.com/2017/02/bolo-de-arroz.html>

---

## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 25 GR DE MANTEIGA
- 150 GR DE FARINHA FINA(USEI T55)
- 150 GR DE LEITE
- 100 GR DE FARINHA DE ARROZ
- 15 GR DE FERMENTO ROYAL
- 70 GR DE ÓLEO (USEI ÓLEO DE NOZ)
- AÇÚCAR PARA POLVILHAR