

BOLINHOS DE ARROZ



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 150 G AÇUCAR (USEI AMARELO)
- 150 G LEITE
- 30 G MARGARINA (USEI MANTEIGA)
- 150 G FARINHA TRIGO T55
- 100 G FARINHA DE ARROZ
- 15 G FERMENTO EM PÓ
- 60 G ÓLEO (USEI 30 GR ÓLEO DE CÔCO BIO)
- Q.B. AÇUCAR P/ POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 160°C. Preparar as formas e reservar.

2. Colocar no copo o acessório Batedor, os ovos e o açúcar e programar 8 min/vel 8.

3. Juntar o leite e a manteiga derretida e programar 1 min/vel 8.

4. Juntar as farinhas e o fermento (peneirados) e programar 1 min/vel 3.

5. Com a ajuda da espátula raspar as paredes do copo e juntar o óleo (usei óleo de côco derretido). Programar 30 seg/vel 3.

6. Verter para as formas e colocar no forno a 160°C durante cerca de 10 minutos.

7. Abrir o forno e polvilhar o topo dos bolos com açúcar (branco).

8. Voltar a colocar no forno a 160°C mais cerca de 10 minutos. Fazer o "teste do palito" antes de retirar. Caso seja necessário, deixar mais tempo (vai depender do forno e do tamanho das formas).

9. (Receita original em "o cantinho do Jorge")
