Infantil

BOLINHOS DE ARROZ

Receita de Fã
Fácil
10 Min.
1-9 Doses

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 frono a 160ºC. 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 160ºC 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 160ºC 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")