



Sem
Glúten

Bolo de Arroz Cru

Fácil 40min 8 pessoas



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

Atenção: as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

Ingredientes

1 cháv.	arroz cru
1 cháv.	leite
1 cháv.	açúcar
3	ovos
1	iogurte natural
1/2 copo do iogurte	óleo
2 c. sopa	parmesão ou emmental, ralado
1 c. sopa	fermento
1/2 c. café	de bicarboato

Preparação

De preferência de véspera, coloque numa tigela, o arroz cru com o leite. Cubra com película aderente, e reserve no frigorífico por 6 a 8

horas.

Coloque a mistura (leite e arroz) na Cookii e triture juntamente com o iogurte, por 30 segundos na velocidade 6. Baixe tudo das paredes do copo para o fundo e junte depois o óleo, os ovos, o açúcar e o queijo ralado e envolva tudo por 30 segundos na velocidade 5. Por último, acrescente o fermento e bicarbonato em pó, apenas envolvendo-os na mistura, com a ajuda da espátula.

Coloque numa forma untada e enfarinhada e leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, por 35 minutos.

