



## **BOLO DOCE DE ARROZ**

### **INGREDIENTES**

Arroz Branco cru - 1 ½ xícaras  
Açúcar - 1 xícara  
Óleo de Soja - ½ xícara  
Ovo – 3 unidades  
Fermento Químico - 1 colher (sopa)  
Sementes de erva doce - Opcional

### **MODO DE FAZER**

Deixe o arroz de molho de um dia para o outro na geladeira.  
No dia seguinte bata os ovos, o óleo e o açúcar no liquidificador por 3 minutos.  
Escorra o arroz tirando o excesso de água e acrescente-o aos poucos no liquidificador (se a massa ficar dura acrescente um pouco de água).  
Bata por pelo menos 5 minutos para o arroz desmanchar bem e não ficar grãozinhos.  
Acrescente o fermento e misture bem.  
Leve ao forno pré-aquecido médio em uma forma untada e enfarinhada (sugestão: amido de milho, farinha de arroz ou açúcar e canela).  
Asse por 30 minutos ou até enfiar o palito e sair seco.

### **RENDIMENTO**

10 porções