

Bolos de arroz Bimby



Ingredientes

1 Casca limão
250 g açúcar
75 g manteiga
1 pitada sal
2 ovos
150 g leite
350 g farinha de arroz
1 c. chá fermento para bolos

Preparação

Coloque no copo a casca de limão e rale 10 seg/vel 9.

Junte o açúcar, a manteiga, o sal, os ovos, o leite e programe 5 min/37°C/vel 3.

Em seguida junte a farinha, o fermento e programe 10 seg/vel 4.

Deixe descansar 1 hora.

Unte uma forma de coroa ou doze formas pequenas com manteiga e polvilhe com farinha.

Deite o preparado na forma e polvilhe com bastante açúcar, para que fique tostado.

Leve ao forno cerca de 30 minutos a 190°C.