

BOLOS DE ARROZ COM PASTA DE AMENDOIM E GELÉIA

Ingredientes;

3 xicaras de arroz não cozido

4 e ½ xicaras de água

1 xicara de pasta de amendoim

1 xicara de geléia sem adição de açúcar

Preparo: Combine arroz, pitada de sal e cozinhe o arroz até que fique com a consistência mais "grudenta".

Quando o arroz estiver pronto coloque (espalhe) por um tabuleiro (já untado) e aperte. Use uma espátula de borracha para colocar uma camada de pasta de amendoim e outra de geléia por cima. Coloque outra camada de arroz por cima e aperte um pouco. Deixe descansar por alguns minutos e está pronto para cortar.