CUSCUZ DE MILHO

INGREDIENTES

300 g de farinha de milho

1/2 colher (chá) de sal

1 copo (americano) de água

2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Misture farinha de milho e sal

Adicione água aos poucos, sempre mexendo com uma colher para distribuir bem o líquido, e deixe hidratar por 10 minutos

Preencha o fundo de uma cuscuzeira com água e coloque o cesto de vapor

Bote a farinha de milho já hidratada no cesto, tomando cuidado para não compactar

Quando sair um leve vapor pela lateral da tampa, baixe o fogo e deixe cozinhar por mais 10 minutos até o cuscuz ficar bem macio

Desenforme o cuscuz, transfira para uma tigela e desfaça em pedaços com um garfo

Em uma tigela, misture a manteiga com um pouco da água fervente da cuscuzeira

Mexa com uma colher até derreter pelo menos a metade da manteiga

Regue o cuscuz com a mistura de água e manteiga, misture com o garfo e sirva

Caso você não tenha a tradicional cuscuzeira, tente usar o banho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/128-cuscuz-de-milho.html