

CUSCUZ CAMILA (SEM COCO OU LEITE DE COCO)

INGREDIENTES

500 ml de leite integral fervido (usar morno, quase frio)

1 e 1/2 xícara de chá de tapioca granulada

Açúcar à gosto

Raspinha de limão (opcional)

1 lata de milho verde

1 lata de leite condensado

1 colher de sobremesa de manteiga

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite já morno e a lata de milho.

Coe e reservar o bagaço.

Misture o açúcar ao leite coado.

Coloque a tapioca numa travessa e hidratar com o leite de milho adoçado.

Mexa de vez em quando durante uns 40min (não pode ficar muito duro).

Durante este tempo, faça um doce de milho com o bagaço do milho, a manteiga e o leite condensado.

Leve tudo ao fogo até engrossar.

Esperar esfriar e colocar em cima do cuscuz de milho.

Deixar na geladeira de um dia para o outro e servir gelado.

Uma delícia!! Receita criada para uma amiga que odeia côco, mas sempre quis comer cuscuz :)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13837-cuscuz-camila-sem-coco-ou-leite-de-coco.html>