

CUSCUZ JOARINDA

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) de milhoarina
3 colheres (sopa) de polvilho doce
250 ml de água
1 pitada de sal
3 e 1/2 colheres (sopa) de açúcar
3 fatias de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Misture a milhoarina, o polvilho e o sal.

Em seguida, vá colocando aos poucos a água e, com as mãos, dissolvendo os carocinhos que vão se formando.

Para saber se a massa está suficientemente molhada, aperte um punhado de massa com uma mão, e se formar um bolinho e não desmanchar, é porque está bom.

Acrescente então o açúcar e mexa bem, e em seguida a mussarela rasgada em pedaços.

Misture mais uma vez e coloque na cuscuzeira para cozinhar.

Estará cozido quando, com uma colher, puxar a lateral e esta vir unida.

Sirva quente com requeijão cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16034-cuscuz-joarinda.html>