

CUSCUZ DE TAPIOCA DA ROÇA

INGREDIENTES

- 500 g de tapioca
- 2 cocos secos
- 1 xícara de açúcar
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 pote de leite de coco de 200 ml

MODO DE PREPARO

Parta os cocos, reserve a água que veio dentro, descasque os cocos retirando a casca mais dura e, em seguida, retire a camada mais fina (peça a ajuda de alguém para acelerar o processo).

Separe 1 coco e 1/2, leve para o liquidificador e bata com a própria água dos cocos até ficar bem triturado.

Com a outra metade de 1 dos cocos, rale manualmente para misturar um pouco com a massa e o restante para colocar por cima do cuscuz.

Em um pano limpo, despeje o coco triturado do liquidificador e, fazendo uma trouxa, esprema bem para sair todo o leite, descartando o bagaço que sobrar.

Se a quantidade do leite não chegar a pelo menos 700 ml, adicione o pote de leite de coco de 200 ml para completar (o total de líquido deve ser de 700 ml a 800 ml, no máximo).

Em uma travessa de sua escolha, despeje a tapioca e misture com o açúcar e o coco ralado.

Em seguida, acrescente o leite do coco e mexa até ficar uniforme.

Deixe a travessa fora da geladeira por pelo menos 30 minutos, esperando ganhar consistência.

Está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16593-cuscuz-de-tapioca-da-roca.html>