

CUSCUZ COM COCO RALADO E CARNE DE SOL

INGREDIENTES

1 coco seco

adoçante (sucralose) ou 5 colheres (sopa) de açúcar

meio pacote cuscuz ou flocão (farinha de milho)

300 g carne de sol

100 g queijo coalho (fatia)

MODO DE PREPARO

Molhe o cuscuz com água e reserve por 8 minutos.

Rale o coco, antes tire toda parte da casca, outra opção usar coco ralado em pacote.

Ferva 500 ml água e adicione no liquidificador.

Após bater bem, coe e separe o leite coco.

Adicione coco ralado, cuscuz e cozinhe.

Depois divida o cuscuz ao meio e adicione o leite coco.

Asse a carne sol e grelhe o queijo.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17138-cuscuz-com-coco-ralado-e-carne-de-sol.html>