

# CUSCUZ DE TAPIOCA E COCO COM LEITE CONDENSADO

## INGREDIENTES

cuscuz de tapioca

500 g de farinha de tapioca granulada

1 e 1/2 litro de leite

200 ml de leite de coco

1 pacote de 100 g de coco ralado fino (opcional)

leite condensado e/ou açúcar para adoçar (a gosto)

leite condensado e coco em flocos adoçado para a cobertura (a gosto)

## MODO DE PREPARO

Primeiramente, dica: faça de um dia para o outro; você prepara a receita e deixa descansar na geladeira durante toda a noite.

Despeje a farinha da tapioca misturada com o coco ralado fino (opcional) num refratário ou forma grande, de 30 a 40 cm; você pode usar também uma forma para pudim, mas unte com manteiga para desenformar bonito.

Misture o leite de vaca e o leite de coco e adoce a gosto com leite condensado ou açúcar (ou uma combinação dos dois) (eu gosto de deixar pouco doce, pois depois vamos cobrir tudo com leite condensado e coco adoçado).

Leve ao fogo e aqueça só até misturar tudo.

Deixe amornar e depois despeje sobre a farinha de tapioca que está no refratário, cuidando para que a mistura esteja nivelada e toda a farinha em contato com o líquido.

Leve à geladeira por umas 10 a 12 horas.

A tapioca vai absorver todo o líquido e se transformará numa espécie de pudim, bem firme.

Sirva com leite condensado e coco em flocos adoçado por cima, fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18269-cuscuz-de-tapioca-e-coco-com-leite-condensado.html>