

CUSCUZ DO TARRA

INGREDIENTES

2 xícaras (café) de massa de prepro para cuscuz

1 xícara (café) de água

1/2 xícara (café) de farinha de mandioca

3 colheres de (sopa) manteiga ou margarina

1/2 tablete de tempero

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de mandioca, depois misture bem a farinha para cuscuz e a farinha de mandioca juntamente com o sal.

Acrescente a água de uma vez só e depois deixe descansar por 12 minutos.

Após os 12 minutos, coloque água na parte de baixo da cuscuzeira até a metade, depois tampe e leve ao fogo até começar a ferver.

Misture novamente a massa do cuscuz, para que ela fique solta e coloque na cuscuzeira sem apertar e nem pressionar, depois tampe e deixe cozinhar por 15 minutos.

Desligue o fogo e deixe o cuscuz descansar por 3 minutos para desenformar ou se preferir deixar na cuscuzeira.

Adicione em uma vasilha e deixe abafar, depois reproveite a água e coloque ela para ferver novamente.

Acrescente o tempero, a margarina ou manteiga e depois deixe ferver.

Desligue o fogo, despeje sobre o cuscuz e torne abafá-lo, depois aguarde cinco minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20659-cuscuz-do-tarra.html>