

# CUSCUZ CHOCOMILHO

## INGREDIENTES

250 g de flocão ou farinha de milho

1 xícara de água

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) rasa de açúcar

2 colher (sopa) rasas de achocolatado

## MODO DE PREPARO

Coloque o flocão, o sal e o açúcar num recipiente e misture.

Adicione a água e misture até a massa ficar homogênea e sem formar bolos (se a massa ficar muito ressecada adicione água aos poucos).

Separe a massa em 2 partes, em recipientes diferentes.

Em um dos recipientes, adicione o achocolatado e misture até ficar homogêneo.

Prepare o cuscuzeiro e coloque uma camada da massa sem achocolatado só para forrar o fundo.

Coloque toda a massa com achocolatado em cima da primeira camada (sem misturar).

Coloque o resto da massa sem achocolatado por cima da segunda camada (sem misturar).

Coloque para cozinhar no fogo baixo ou médio por 15 minutos ou até que haja um bom aroma e consistência da massa.

Desligue o fogo, e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21163-cuscuz-chocomilho.html>