

CUSCUZ NO PONTO

INGREDIENTES

1 litro de leite fervido ainda quente

200 ml de leite de coco

200 g de coco ralado

600 g de açúcar

1 litro de água fervida ainda quente

leite condensado para cobrir

3 xícaras de tapioca em grãos

MODO DE PREPARO

Coloque a tapioca no fundo de um refratário.

Dissolva o açúcar no leite quente.

Adicione o leite de coco ao leite com o açúcar.

Misture o coco ralado à tapioca.

Coloque a mistura de leite, açúcar e leite de coco na tapioca.

Mexa até tudo se misturar.

Adicione a água fervida ainda quente ao cuscuz.

Mexa bastante para misturar bem.

Deixe assentar no refratário coberto com um pano de prato.

Mexa de vez em quando e torne a cobrir.

Quando esfriar leve à geladeira.

Sirva com leite condensado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/21670-cuscuz-no-ponto.html>