

CUSCUZ CREMOSO

INGREDIENTES

500 ml de leite fervente

sal a gosto

farinha de milho flocada até engrossar

100 g de queijo ralado

1 colher de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Acrescente o sal ao leite fervendo.

Vá acrescentando a farinha de milho flocada, devagar e mexendo sem parar até ficar com a consistência cremosa.

Coloque o queijo e mexa por 5 minutos.

Despeje ainda quente em um prato.

Passa a manteiga por cima e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22748-cuscuz-cremoso.html>