

CUSCUZ DE TAPIOCA (NÃO VAI AO FOGO)

INGREDIENTES

500 g de tapioca granulada
2 copos (americano) de leite de coco, 400 ml
2 xícaras (chá) de leite líquido integral, 700 ml
8 colheres (sopa) de açúcar cristal
sal a gosto (para temperar)
leite condensado (opcional)
coco fresco ralado (opcional)
óleo de soja para untar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, despeje a tapioca granulada (dessas que vende na feira ou no supermercado), o leite e o leite de coco e misture tudo com uma espátula.

Acrescente o açúcar e misture novamente.

Em seguida, conforme o seu gosto, vá acrescentando sal aos poucos e vá provando para saber o ponto certo de sal e açúcar (eu não sei vocês, mas aprendi com minha mãe que tudo que leva açúcar tem que ter um pouquinho de sal para equilibrar o sabor e não ficar doce demais, mas se achar bom só com o açúcar, não precisa pôr o sal).

Depois de bem misturado, deixe descansar para a tapioca ir absorvendo o líquido.

À medida que isso for acontecendo, ela vai inchar.

É bom mexer novamente a cada 10 ou 20 minutos, para incorporar tudo muito bem, senão a tapioca vai se agregar no fundo do recipiente e o líquido vai segregar na superfície.

Quando a mistura estiver bem uniforme, transfira-a para uma forma de alumínio (com furo no meio), untada com óleo.

Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas ou até firmar.

Desenforme, regue com leite condensado e coco ralado a gosto e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24078-cuscuz-de-tapioca-nao-vai-ao-fogo.html>