

CUSCUZ BAIANO

INGREDIENTES

- 1 kg de tapioca
- 1 coco seco
- 1 litro de leite
- 3 colheres de manteiga
- 1/2 kg de açúcar
- 1 lata de leite condensado (só se quiser colocar)

MODO DE PREPARO

Coloque a tapioca em um recipiente.

Rale o coco seco.

Misture a tapioca e o coco seco ralado, deixe descansar 5 minutos.

Coloque o litro de leite para ferver com as 3 colheres de manteiga.

Junte o açúcar e o leite condensado e misture bem.

Desligue e retire do fogo.

Despeje na tapioca em uma forma quadrada ou redonda.

Leve para a geladeira para esfriar.

Depois que estiver frio pode cortar os pedaços como se corta um bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27982-cuscuz-baiano.html>